

**СПРАВКА
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
(январь 2024г.)**

В течение января 2024 года согласно плану работы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и члена родительской общественности Хейнма К.Ю. в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проводила проверку организации питания.

Во время проведения проверки изучалось выполнение СанПиН № 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г., санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, наличие нормативно-правовых актов, регулирующих процесс организации школьного питания, соблюдение техники безопасности при работе на пищеблоке, соблюдение технологий приготовления и раздачи пищи.

В результате проверки выявлено:

Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме работы образовательного учреждения при пятидневной неделе с понедельника по пятницу. Часы приема пищи установлены в соответствии с графиком работы, утвержденным директором школы. Имеется вся необходимая документация:

Положение об организации питания, Положение о бракеражной комиссии.

Имеются приказы «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», утвержден план работы. В бракеражную комиссию включены члены родительской общественности.

На пищеблоке имеются журналы:

- Бракераж готовой продукции
- Бракераж сырой продукции (с отметкой конечного срока реализации)
- Журнал гнойничковых заболеваний
- Журнал здоровья
- Журнал отметки температурного режима холодильного оборудования
- Технологические карты
- Циклическое двадцатидневное меню для питания детей от 7-11 лет и 12-18 лет.

В обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню (ежедневное и циклическое). Рацион питания на соответствие заявленному в меню проверяется ежедневно бракеражной комиссией. На момент проверки рацион завтраков и обедов соответствует заявленному в меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Нарушений технологии приготовления блюд на момент проверок не выявлено.

Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с СанПиН) осуществляется своевременно.

Для соблюдения детьми правила личной гигиены имеется 5 умывальников и 2 рукосушителя.

Спец.одежда персонала чистая и опрятная.

Столовая посуда без сколов и трещин, ложки – после прожарки. В помещении пищеблока, обеденном зале чисто, по графику проводится санобработка столов и пола, влажная уборка с дез.средствами, постоянно работает рециркулятор.

10.01.2024г. комиссия в присутствии представителя родительской общественности было произведено взвешивание обеда 1 – 9 классов.

В меню: горошек консервированный 60 гр (с 1 – 4 классы); свекольник с мясом со сметаной (200 и 250 гр по возрастам); жаркое с мясом (вес единый 250гр.), сок яблочный 203 гр. Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Комиссия провела взвешивание блюд и органолептическую экспертизу. Расхождений по весу с меню не выявлено. На вкус, запах, внешний вид все блюда соответствуют описанию в технологических картах. Температура подачи блюд соответствует норме (горячие блюда при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры — не ниже 65°C, напитки не выше 14°C).

23.01.2024г. комиссия в присутствии представителя родительской общественности было произведено взвешивание обеда 1 – 9 классов.

В меню: овощи отварные (морковь) 60 гр (с 1 – 9 классы); суп томатный с мясом, фасолью и овощами (200 и 250 гр по возрастам); гуляш из говядины (вес единый 90гр.), каша гречневая (150 и 180 гр по возрастам), компот из клюквы 200 гр. (1 – 4 классы), компот из свежих апельсинов 200 гр. (5 – 9 классы). Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Комиссия провела взвешивание блюд и органолептическую экспертизу. Расхождений по весу с меню не выявлено. На вкус, запах, внешний вид все блюда соответствуют описанию в технологических картах. Температура подачи блюд соответствует норме (горячие блюда при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры — не ниже 65°C, напитки не выше 14°C).

Рекомендовано:

1. Продолжить работу по контролю за организацией горячего питания в школе.

Зам.директора по БЖ



О.В.Ковчига

Представитель родительской
общественности



К.Ю.Хейима

Медицинская сестра



О.С.Ходырева