

**СПРАВКА  
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ  
(ноябрь 2022г.)**

В течение ноября 2022 года в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проводилась проверка организации питания.

Комиссией в составе Кошилевой С.А. - председателя родительского комитета, Бурлаковой А.А. - члена родительской общественности, Ходыревой О.С. - медицинской сестры, Ковчига О.В. - зам. директора по БЖ 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, приказы «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», утвержден план работы. В бракеражную комиссию включены члены родительской общественности.

На пищеблоке имеются все необходимые журналы, технологические карты, цикличное двадцатидневное меню для питания детей от 7-11 лет и 12-18 лет.

В обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню (ежедневное и цикличное). Оформлены стенды по здоровому питанию (около столовой и в обеденном зале).

Рацион питания на соответствие заявленному в меню проверяется ежедневно бракеражной комиссией.

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

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

Спец.одежда персонала чистая и опрятная.

Комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания в течение ноября 2022 года проведено 4 проверки пищеблока и столовой школы.

**10.11.2022г.** в присутствии родителей было произведено взвешивание порций завтрака 1 – 9 классов и воспитанников детского дома «Ровесник».

По завтраку: Каша молочная манная с изюмом 200гр (1-4 кл.), 250гр (5 – 9 кл и Ровесник). Вес соответствует возрастам, указанным в меню. Какао с молоком 200гр. Масло порционное сливочное – по 5 гр.для всех возрастов.Выход хлеба пшеничного и масла сливочного соответствует меню.

Расхождения с меню не выявлено. Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления.

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).

Воспитанники детского дома «Ровесник» получают только завтрак. Вес блюда соответствует возрастной категории с 11 до 18 лет.

**14.11.2022г.** комиссия провела проверку блюд обеда 1 – 9 классов.

По обеду: икра кабачковая – 60 гр (с 1 по 9 класс) соответствует заявленному в меню. Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной - 200/10/8 и 250/10/8 гр соответствует весу, указанному в меню и по возрастам. Филе птицы тушеное в томатном соусе – 90 гр для всех возрастов, что соответствует меню. Каша гречневая – 150 гр. (для 1 – 4 классов), картофель отварной – 150 гр (с 5 по 9 класс). Выход блюд соответствует меню. Компот из сухофруктов – 200 гр. для всех возрастов. Хлеб пшеничный – 39 и 55 гр., хлеб ржаной – 46 и 50 гр. Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам. Компот из сухофруктов – 200 гр. для 5-9 классов, компот из клубники для 1-4 классов.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления.

**24.11.2022г.** комиссией проведена проверка обеда 1-9 классов.

По меню: икра свекольная – по 60 гр. для всех возрастов. Суп томатный с фасолью – 200/12 (1-4кл.) и 250/12 (5-9 кл.). Мясо тушеное (гуляш) по 90 гр. для всех возрастов. Рис отварной с маслом – 150 гр.(1-4кл.) и картофель отварной 150гр.(5-9кл.). Компот из сухофруктов – 200 гр. для всех возрастов. Хлеб пшеничный – 39 и 50 гр. по возрастам и хлеб ржаной – 46 и 51 гр. по возрастам. Яблоко 263 гр для 1 – 9 классов. Выход блюд соответствует меню.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления.

**29.11.2022г.** комиссией проведена проверка обеда 1-9 классов.

По обеду: маринад «Чудесный» - по 60 гр. для всех возрастов. Выход соответствует меню. Суп рыбный с консервами 200 гр. для 1 – 4 классов, 250гр. для 5 – 9 классов. Выход блюд соответствует меню по возрастам. Запеканка из печени со сметанным соусом – 94 /27 гр. для всех возрастов одинаковый. Картофель отварной – для всех возрастов по 150гр. Кисель витаминный – по 200гр. Взвешивание блюд показало соответствие меню. Хлеб пшеничный 39 и 54 гр (по возрастам), хлеб ржаной – 46 и 51 гр (по возрастам). Коктейль молочный (фасовка 200гр.) для 1 – 4 классов.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления.

Комиссия отметила, что 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.

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.

Рекомендовано:

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

Зам.директора по БЖ



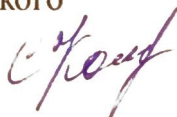
О.В.Ковчига

Медицинская сестра



О.С.Ходырева

Председатель родительского  
комитета



С.А.Кошилева

Представитель родительской  
общественности



А.А.Бурлакова