

**СПРАВКА  
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

(апрель 2023г.)

В течение апреля 2023 года в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проводилась проверка организации питания.

Комиссией в составе Кошиловой С.А. - председателя родительского комитета, Хейнма К.Ю., 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, 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. В составе бракеражной комиссии – представители родительской общественности.

Спец.одежда персонала чистая и опрятная.

Комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания в течение апреля 2023 года проведено 2 проверки пищеблока и столовой школы.

10 апреля комиссия провела проверку блюд обеда 1 - 9 классов:

В меню:

1 – 4	5 – 9	Ровесник
<b>Обед</b>		
Суп куриный с вермишелью 200/12гр	Суп куриный с вермишелью 250/15гр	
Гуляш из мяса (говядина) 90гр	Гуляш из мяса (свинина) 90гр	
Рис отварной 150 гр	Капуста тушеная 180 гр	
Компот из клюквы 200 гр	Компот из сухофруктов 200 гр	
Яблоко 136гр	Яблоко 136гр	

Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 48гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 48гр.	

Суп куриный с вермишелью: овощи сохранили форму нарезки, вермишель не разварена. Бульон бесцветный, слегка мутноватый. Жир на поверхности – золотистый. Вкус и запах пассерованных овощей. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Рис отварной – зерна набухшие, мягкие, не деформированные. Цвет зерен белый, вкус и запах соответствует вкусу риса. Выход соответствует меню.

Капуста тушеная: овощи нарезаны соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для тушеных овощей. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Мясо тушеное (гуляш) – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и морковью, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет - светло – коричневый. Вкус и запах мяса тушеного с луком и морковью, в меру соленое. Выход соответствует меню.

Компот из сухофруктов: отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованными в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый.

Компот из клюквы – отвар прозрачный. Цвет красный, характерный для ягод клюквы. Вкус и запах – сладкий с ароматом клюквы.

Яблоко без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 9 класс. Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

18 апреля комиссия провела проверку блюд завтрака и обеда 1 - 9 классов и завтрака воспитанников детского дома «Ровесник»:

1 – 4	5 – 9	Ровесник
<b>Завтрак</b>		
Запеканка из творога с повидлом 150/30	Запеканка из творога с повидлом 150/30	Запеканка из творога с повидлом 150/30
Масло сливочное 5гр	Масло сливочное 50гр	Масло сливочное 5гр
Какао с молоком 200гр	Какао с молоком 200гр	Какао с молоком 200гр
Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр
<b>Обед</b>		
Помидор порционный 60гр	Овощи отварные 100гр	-
Бульон куриный с яйцом и гренками 200/10/10	Бульон куриный с яйцом и гренками 250/12/12	
Гуляш из мяса 90гр	Гуляш из мяса 90гр	
Пюре из гороха 150гр	Капуста тушеная 180гр	
Компот из свежих яблок 200 гр	Компот из свежих яблок 200 гр	
Груша 273гр	-	
Хлеб пшеничный 18гр .	Хлеб пшеничный 28гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 38гр.	

Запеканка творожная с повидлом – поверхность зарумяненная, без трещин. Консистенция нежная, без крупинок. Цвет корочки – золотисто – желтый, вкус и запах, свойственный запеченной творожной массы. Вкус сладкий, с кислинкой, с привкусом повидла.

Какао – цвет бежевый, консистенция жидкая, однородная, вкус сладкий, нежный, хорошо выраженный.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню.

Помидор без признаков порчи. Вес соответствует меню.

Бульон куриный с яйцом и гренками – бульон прозрачный, с единичными блестками жира на поверхности. Отдельно подают дольки яйца и гренки. Цвет золотисто – желтый. Вкус и запах куриного мяса. Выход соответствует меню по возрастам.

Пюре из гороха - масса однородная, цвет желтый. Вкус и запах в меру соленый, без посторонних привкусов. Вес соответствует меню.

Капуста тушеная: овощи нарезаны соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для тушеных овощей. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Мясо тушеное (гуляш) – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и морковью, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет - светло – коричневый. Вкус и запах мяса тушеного с луком и морковью, в меру соленое. Выход соответствует меню.

Груша без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс согласно федеральному меню.

Компот из свежих яблок разлит в стаканы. Цвет розовый, характерный для этого сорта яблок. Вкус сладкий с ароматом яблока.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C).

Обучающиеся допускаются в столовую после гигиенической процедуры мытья рук. Для соблюдения детьми правила личной гигиены имеется 5 умывальников и 2 рукосушителя. Все оборудование исправно. По графику проводится обработка столов и пола в столовой. Одежда сотрудников пищеблока чистая, опрятная. Персонал столовой соблюдает противоэпидемические мероприятия (маски, перчатки, обработка рециркулятором помещения столовой). Посуда без трещин и сколов, ложки обрабатываются прожаркой в духовом шкафу.

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

Представители родительской  
общественности



К.Ю.Хейнма