

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

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

Комиссией в составе Кошилевой С.А. - председателя родительского комитета, 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 декабря 2022 года проведено 3 проверки пищеблока и столовой школы.

05.12.2022г. в присутствии родителей было произведено взвешивание порций завтрака 1 – 9 классов:

По обеду:

Щи вегетарианские со сметаной - 210гр (1 – 4 кл.), 257гр (5 – 9 кл); Гуляш (свинина)- 90гр. Для всех возрастов; Булгур отварной с маслом – 164гр. (1 – 4 кл), Картофель отварной с маслом – 150 гр. (5 – 9 кл.), Компот из вишни – 200гр. Для всех возрастов; Хлеб пшеничный 39гр.(1 – 4), 49 гр. (5-9кл.); Хлеб ржаной 46гр.(1 – 4 кл.), 53гр. (5-9кл.), Апельсин 295гр для всех возрастов.

Щи вегетарианские со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет на поверхности жира золотистый. Вкус в меру соленый, привкус овощей. Выход супа по возрастам соответствует 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.

Булгур отварной с маслом – зерна крупы целые, набухшие, мягкие, не слипшиеся. Цвет – кремовый. Вкус и запах приятный, ярко выраженный и характерный для крупы данного вида. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Картофель отварной – кусочки картофеля сохранили форму нарезки, слегка разварены. Полит сливочным маслом. Цвет – желтоватый. Вкус и запах свежесваренного картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Компот из вишни – отвар прозрачный. На поверхности плавают целые ягоды. Цвет красный, характерный для ягод вишни. Вкус и запах – сладкий с вишневым ароматом.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Вес апельсина соответствует весу, указанному в меню. Акт калибровки имеется.

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

14.12.2022г. комиссия провела проверку блюд обеда 1 – 9 классов.

1 – 4	5 – 9
Икра кабачковая 62гр	-
Щи с мясом со сметаной 200/10/4	Щи с мясом со сметаной 250/13/4
Рыба запеченная с помидорами 90гр	Рыба запеченная с помидорами 90гр
Картофельное пюре 150 гр	Картофельное пюре 150 гр
Сок яблочный 200 гр.	Сок яблочный 200 гр.
Хлеб пшеничный 50гр.	Хлеб пшеничный 59 гр.
Хлеб ржаной 45гр.	Хлеб ржаной 63гр.
Груша 205	-

Икра кабачковая – пюреобразная консистенция, цвет оранжевый. Вкус и запах – характерный для кабачковой икры.

Щи с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет на поверхности жира золотистый. Вкус в меру соленый, привкус овощей и мяса. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Рыба запеченная с помидорами. Кусок рыбы не деформирован. Консистенция мягкая, сверху запеченные помидоры. Вкус и запах – свойственный минтаю. Вес порций у всех возрастов одинаковый (в рамках финансирования 5- 9 кл.).

Картофельное пюре - готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля. Цвет - белый. Вкус и запах - свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, вкус в меру соленый.

Сок яблочный разлит в стаканы. Цвет золотистый, характерный для этого вида сока. Вкус сладкий.

Груша без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Выдана по федеральному меню 1 – 4 классам.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

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

Вся необходимая документация на пищеблоке имеется, ведется ежедневно, контролируется медицинской сестрой.

Бракеражный журнал ведется ежедневно. В составе комиссии – представители родительской общественности.

19.12.2022г. комиссией проведена проверка обеда 1-9 классов.
По меню:

1 – 4	5 – 9
Суп из овощей с мясом со сметаной - 200/10/9	Суп из овощей с мясом со сметаной - 250/10/9
Филе птицы тушеное с овощами – 90 гр.	Бигос с мясом - 240гр
Каша гречневая с маслом – 150гр.	-
Напиток витаминизированный – 200гр	Напиток витаминизированный – 200гр
Хлеб пшеничный 20гр .	Хлеб пшеничный 60 гр.
Хлеб ржаной 20 гр.	Хлеб ржаной 65гр.
Коктейль молочный 200гр.	-

Суп из овощей с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет на поверхности жира золотистый. Вкус и запах свежих овощей. Вкус в меру соленый, привкус овощей и мяса. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Филе птицы тушеное с овощами – кусочки филе птицы протушены, лук и морковь пропассерованы. Вкус и запах – тушеного куриного филе с привкусом томата и сметаны. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Каша гречневая – зерна крупы набухшие, мягкие, рассыпчатые. Цвет – коричневый. Вкус и запах гречневой крупы. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Бигос с мясом: кусочки мяса нарезаны кубиками, овощи – соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для мяса и тушеных овощей. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Напиток витаминизированный - прозрачный, красный, что соответствует сырью, из которого изготовлен (клюква). Вкус сладкий, с ароматом ягод клюквы.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вся необходимая документация на пищеблоке имеется, ведется ежедневно, контролируется медицинской сестрой. Бракеражный журнал ведется ежедневно. В составе комиссии – представители родительской общественности.

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