

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

(февраль 2023г.)

В течение февраля 2023 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, 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 февраля 2023 года проведено 2 проверки пищеблока и столовой школы.

13 февраля комиссия провела проверку блюд обеда 1 - 9 классов:

В меню:

1 – 4	5 – 9	
Обед		
Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной 200/10/8	Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной 250/10/8	
Филе птицы тушеное в томатном соусе 90гр	Филе птицы тушеное в томатном соусе 90гр	
Каша гречневая с маслом 150гр	Жаркое с мясом 250гр	
Компот со смородиной 200гр	Компот из сухофруктов 200гр	

Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 50 гр.	
Хлеб ржаной 46гр.	Хлеб ржаной 53 гр.	
Апельсин 175гр.		

Рассольник «Ленинградский» с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру острый и соленый, аромат огурцов, пассерованных овощей и мяса. Вес по возрастам соответствует меню.

Каша гречневая с маслом –зерна крупы набухшие, мягкие. Цвет соответствует виду данной крупы (коричневый). Посторонних привкусов и запахов нет. Вес порций соответствует меню.

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

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

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

Компот из смородины – отвар прозрачный. На поверхности плавают целые ягоды. Цвет, характерный для ягод смородины. Вкус и запах – сладкий со смородиновым ароматом.

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

21 февраля комиссия провела проверку блюд завтрака и обеда 1 - 9 классов:

В меню:

1 – 4	5 – 9	
Завтрак		
Суп молочный с вермишелью 200 гр	Суп молочный с вермишелью 250 гр	
Повидло порционное 28 гр.	Повидло порционное 28 гр.	
Масло сливочное 5 гр.	Масло сливочное 5 гр.	
Чай с сахаром 200 гр	Чай с сахаром 200 гр	
Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр	
Обед		
Икра кабачковая 58гр	Икра кабачковая 101гр	
Суп картофельный с мясом 200/10	Суп картофельный с мясом 250/10	
Запеканка из печени с красным соусом 90гр	Запеканка из печени с красным соусом 110гр	
Картофельное пюре 150гр	Картофельное пюре 150гр	
Компот из клубники 200гр	Взвар 200гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 50гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 48гр.	

По завтраку:

Суп молочный с вермишелью – вермишель хорошо набухшая, не разварена. Цвет супа белый, вкус – сладковатый. Вес супа соответствует заявленному в меню по возрастам.

Чай с сахаром - имеет характерный вкус и цвет, сладкий на вкус.

По обеду:

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

Суп картофельный с мясом - овощи сохранили форму нарезки. Цвет супа – прозрачный, с блестками жира желтого цвета. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

Запеканка из печени говяжьей с красным соусом – нарезана на куски правильной формы в виде квадратов. Прожарена, покрыта румяной корочкой. Консистенция сочная, мягкая. Цвет коричневый. Вкус и запах запеченой печени. Выход соответствует меню.

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.

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

Взвар – цвет темно – коричневый, консистенция жидкая. Вкус и запах соответствует использованным сухофруктам.

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