

**СПРАВКА  
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ  
(январь 2023г.)**

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

Комиссией в составе Кошилевой С.А. - председателя родительского комитета, Бурлаковой А.А., Хейнма К.Ю. - членов 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.

**13.01.2023г.** в присутствии родителей было произведено снятие проб бракеража и взвешивание порций обеда 1 – 9 классов.

В меню

1 – 4	5 – 9
Суп куриный с домашней лапшой – 200/12 гр	Суп куриный с домашней лапшой – 250/15
Запеканка из печени со сметанным соусом – 90гр	Запеканка из печени со сметанным соусом –90гр
Картофель отварной – 150гр	Картофель отварной – 150гр
Чай с сахаром – 200гр	Компот из свежих яблок– 200гр
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 53 гр.
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 45гр.
Яблоко 130гр.	-

Суп куриный с домашней лапшой: 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.

Запеканка из печени говяжьей со сметанным 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.

Картофель отварной с маслом – нарезан кубиками, не разварен, полит сливочным маслом. Цвет – желтоватый. Вкус и запах свежее сваренного картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

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

Компот из свежих яблок : отвар прозрачный, вкус сладкий. Вкус соответствует использованными в компоте фруктам. Цвет – желтый. Выход соответствует меню.

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

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

19.01.2023г. в присутствии родителей было произведено снятие проб бракеража и взвешивание порций обеда 1 – 9 классов

В меню

1 – 4	5 – 9	Ровесник
Овощи отварные (свёкла) - 60гр.	Овощи отварные (свёкла) - 100гр.	
Суп куриный с вермишелью 200/12	Суп куриный с вермишелью 250/15	
Бефстроганов – 90 гр	Бефстроганов – 90 гр	
Рис отварной с маслом – 150гр.	Рис отварной с маслом – 150гр.	
Компот из сухофруктов – 200гр	Компот из сухофруктов – 200гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 51 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 50гр.	
Яблоко 136гр	Яблоко 136гр	

Овощи отварные (свёкла) - без признаков порчи. Выход по меню по возрастам.

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.

Бефстроганов - Мясо нарезано кусочками, обжаренное и тушеное с луком, цвет светло — коричневый, вкус и запах тушеного мяса. Выход порций соответствует меню.

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

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

Яблоко без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 9 класс согласно меню.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

23.01.2023г. в присутствии родителей было произведено снятие проб бракеража и взвешивание порций обеда 1 – 9 классов

В меню

1 – 4	5 – 9	Ровесник
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 – 90гр.	Бигос с мясом – 240гр.	
Каша гречневая – 150гр.	-	
Напиток витаминный –	Напиток витаминный –	

200гр.	200гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 55 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 52гр.	
Апельсин 193гр.	Апельсин 193гр.	

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.

Апельсин без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 9 класс согласно меню.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

**27.01.2023г.** в присутствии родителей было произведено снятие проб бракеража и взвешивание порций завтрака и обеда 1 – 9 классов и воспитанников детского дома «Ровесник». Воспитанники детского дома «Ровесник» получают только завтрак, поэтому меню «Обед» отсутствует.

В меню

1 – 4	5 – 9	Ровесник
<b>Завтрак</b>		
Каша молочная гречневая с маслом – 200/5 (1-4кл) и 250/6 (5 – 9 кл и Ровесник)		
Бутерброд с повидлом – 70 гр. для всех возрастов		
Какао – 200 гр для всех возрастов		
Хлеб пшеничный – 27 гр для всех возрастов		
<b>Обед</b>		
Рассольник «Ленинградский» с мясом – 200/10	Рассольник «Ленинградский» с мясом – 250/10	
Запеканка из печени с маслом – 90/9	Запеканка из печени с маслом – 90/5	
Рагу из овощей – 150гр.	Рагу из овощей – 150гр.	
Чай с сахаром – 200гр	Взвар – 200 гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 50 гр.	
Хлеб ржаной 46гр.	Хлеб ржаной 50 гр.	
Яблоко 130гр.		

Каша молочная гречневая с маслом – консистенция жидкая, зерна крупы набухшие, мягкие. Цвет соответствует виду данной крупы. Посторонних привкусов и запахов нет. Вес порций соответствует меню по возрастам.

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

Рассольник «Ленинградский» с мясом - 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.

Запеканка из печени говяжьей с маслом – 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.

Рагу из овощей – овощи мягкие, форма нарезки сохранена. Вкус и запах соответствует овощам, входящим в состав блюда (капуста, картофель, морковь, лук). Выход порций соответствует заявленному в меню.

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

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

31.01.2023г. в присутствии родителей было произведено снятие проб бракеража и взвешивание порций завтрака 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Ровесник» находятся на диспансеризации, сняты с питания.

В меню

1 – 4	5 – 9	
<b>Завтрак</b>		
Суп молочный с крупой 200 гр	Суп молочный с крупой 250 гр	
Масло сливочное 10гр	Масло сливочное 10гр	
-	Яйцо вареное 40 гр	
Кофе с молоком 200 гр	Кофе с молоком 200 гр	
Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр	
Сок 183гр.	-	
<b>Обед</b>		
Маринад «Чудесный» 60гр	Маринад «Чудесный» 100гр	
Суп рыбный с консервами 200гр.	Суп рыбный с консервами 250гр.	
Печень по-строгановски 90гр	Печень по-строгановски 110гр	
Картофельное пюре 150гр	Картофельное пюре 150гр	
Взвар 200гр	Взвар 200гр	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 57гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 49гр.	

#### По завтраку:

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

Кофе с молоком- напиток имеет жидкую консистенцию, однородный. Цвет бежевый, вкус и запах приятный, кофейный.

#### По обеду:

Маринад «Чудесный» - нарезка овощей аккуратная, форма сохранена. Цвет и запах моркови. Вкус слабо – кислый, в меру соленый. Вес маринада соответствует заявленному в меню по возрастам.

Суп рыбный из консервы – овощи сохранили форму нарезки, рыба измельченная, бульон желтоватый. Вкус и запах пассерованных овощей и рыбы. Вес супа соответствует заявленному в меню по возрастам.

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.

Печень по-строгановски – печень аккуратно нарезана соломкой, протушена в сметанном соусе. Мягкая, сочная. Цвет поверхности темно-коричневый, срез – коричневый.

Вкус и запах приятный, характерный для тушеной печени. Вес печени соответствует заявленному в меню по возрастам.

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). 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 приготовления 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

Представители родительской  
общественности

А.А.Бурлакова

К.Ю.Хейнма