

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

(май 2023г.)

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

Комиссией в составе 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, 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 мая 2023 года проведен 1 проверка пищеблока и столовой школы.

04 мая комиссия провела проверку блюд обеда 1 - 9 классов:

В меню:

1 – 4	5 – 9	Ровесник
Обед		
Борщ с капустой, картофелем, с мясом, со сметаной 200/10/12	Борщ с капустой, картофелем, с мясом, со сметаной 250/10/12	
Рыба (форель) запеченная с сыром и помидором 100гр.	Рыба (минтай) запеченная с сыром и помидором 90гр.	
Сложный гарнир «Дуэт» 100/50	Сложный гарнир «Дуэт» 100/50	
Чай с сахаром 200гр.	Взвар 200гр.	
Груша – 269гр.	-	
Хлеб пшеничный 39 гр .	Хлеб пшеничный 49 гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 53гр.	

Борщ с капустой, картофелем, с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет, характерный для свёклы и томата, 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.

Рыба (минтай), запеченная с сыром: Кусок рыбы не деформирован. Консистенция мягкая, сверху золотистая корочка сыра. Вкус и запах – свойственный минтаю. В связи с тем, что рыба на складе в остатках, вес порций у 5 – 9 классов составляет 90гр.

Рыба (форель), запеченная с помидорами и сыром: Кусок рыбы не деформирован. Консистенция мягкая, сверху золотистая корочка сыра. Вкус и запах – свойственный форели, в меру соленый, с привкусом помидоров и сыра. Вес соответствует заявленному в меню.

Сложный гарнир «Дуэт» состоит из картофельного пюре и тушеной капусты. 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. Вес картофеля – 100гр. Капуста тушеная нарезана соломкой, равномерно перемешана, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для тушеных овощей. Вес – 50гр. Вес порций соответствует заявленному в меню.

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

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

Взвар - консистенция жидкая, цвет темно – коричневый, вкус и запах сладковатый, насыщенный, характерный для сухофруктов

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Обучающиеся допускаются в столовую после гигиенической процедуры мытья рук. 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.

При проверке документации пищеблока отмечено, что журналы ведутся ежедневно, контролируются медицинской сестрой.

Бракеражный журнал ведется ежедневно. В составе комиссии – представители родительской общественности. Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C).

Рекомендовано:

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

Зам.директора по БЖ

О.В.Ковчига

Медицинская сестра

О.С.Ходырева

Представители родительской
общественности

А.А.Бурлакова