

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

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

Комиссией в составе Кошилевой 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, 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 (утверждено приказом директора от 31.08.2021г. № 143а),

Положение о бракеражной комиссии (утверждено приказом директора от 15.01.2021г. № 6а).

Имеются приказы «Об организации горячего питания» (№ 166 от 26.08.22г.), «О бракеражной комиссии» (№ 168 от 26.08.2022г.), утвержден план работы. В бракеражную комиссию включены члены родительской общественности.

На пищеблоке имеются журналы:

- Бракераж готовой продукции
- Бракераж сырой продукции (с отметкой конечного срока реализации)
- Журнал гнойничковых заболеваний
- Журнал здоровья
- Журнал отметки температурного режима холодильного оборудования
- Технологические карты
- Циклическое двадцатидневное меню для питания детей от 7-11 лет и 12-18 лет.

В обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню (ежедневное и циклическое). Рацион питания на соответствие заявленному в меню проверяется ежедневно бракеражной комиссией. На момент проверки 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.

Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с СанПиН) осуществляется своевременно.

Для соблюдения детьми правила личной гигиены имеется 5 умывальников и 2 рукосушителя.

Спец.одежда персонала чистая и опрятная.

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.

05 октября в присутствии родителей было произведено взвешивание порций завтрака 1 – 9 классов. Вес порций каши из хлопьев овсяных «геркулес» - 200гр /5 гр и 250гр/5гр масла сливочного соответствует указанному в меню и возрастам. Замечаний к качеству блюд не было, порции достаточные. В меню обеда 1 – 4 классов - Свекольник с мясом со сметаной 200/10/7; Филе птицы в томатном соусе – 90 гр.; Спагетти отварные – 150 гр. Расхождения с меню не выявлено. Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления.

Температура подачи блюд соответствует норме (горячие блюда при раздаче имеют температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры — не ниже 65°C, напитки не выше 14°C).

17.10.2022г. комиссия провела проверку блюд завтрака и обеда 1 – 9 классов. По завтраку: Каша рисовая молочная 200/5 / и 250/6 гр. соответствует весу, указанному в меню и по возрастам. Бутерброд с повидлом – 75 гр. для всех возрастов. Кофе без молока – 200 гр. для всех возрастов. Вес апельсина соответствует весу, указанному в меню. По обеду: Горошек консервированный – 60 гр (с 1 по 4 класс) соответствует заявленному в меню. Суп картофельный с мясом - 200/10 и 250/10 гр соответствует весу, указанному в меню и по возрастам. Филе птицы тушеное в томатном соусе – 90 гр для всех возрастов, что соответствует меню. Каша гречневая – 150 гр. (для 1 – 4 классов), картофель отварной – 150 гр (с 5 по 9 класс). Выход блюд соответствует меню. Компот из сухофруктов – 200 гр. для всех возрастов. Хлеб пшеничный – 39 и 47 гр., хлеб ржаной – 46 и 50 гр. Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам. Компот из сухофруктов – 200 гр. для всех возрастов. Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C). Вкус блюд соответствовал вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления.

Рекомендовано:

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

Зам.директора по БЖ

О.В.Ковчига

Медицинская сестра

О.С.Ходырева

Председатель родительского
комитета

С.А.Кошилева

Представитель родительской
общественности

К.Ю.Хейнма