

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

15 сентября 2022 года в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проведена проверка организации питания.

Комиссия в составе:

- Кошилева С.А. - председатель родительского комитета,
- Бурлакова А.А. - член родительской общественности,
- Ходырева О.С. - медицинская сестра,
- 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.

В образовательном учреждении разработаны Положение об организации питания (утверждено приказом директора от 31.08.2021г. № 143а), Положение о бракеражной комиссии (утверждено приказом директора от 15.01.2021г. № ба). Имеются приказы «Об организации горячего питания» (№ 166 от 26.08.22г.), «О бракеражной комиссии» (№ 168 от 26.08.2022г.), утвержден план работы.

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.

При обеденном зале столовой в соответствии с нормативом (1 кран на 20 посадочных мест) установлены умывальники - 5 шт. Рядом с умывальниками установлены 2 электрополотенца, что соответствует нормативу, имеется мыло.

В обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню (ежедневное и циклическое).

Пищеблок обеспечен столовой и кухонной посудой, приборами и кухонным инвентарем. Весь кухонный и разделочный инвентарь, кухонная посуда, столы, оборудование промаркированы и используются по назначению.

Для контроля за рационом питания медицинской сестрой школы осуществляется подсчет пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности блюд согласно возрастной категории детей. Раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

По пищевой ценности дневное меню соответствует нормативной потребности.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Нарушений технологии приготовления блюд на момент проверки не выявлено.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в журнал здоровья.

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

Персонал обеспечен необходимой санитарной одеждой.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях.

В присутствии родителей было произведено взвешивание порций обеда по возрастам. Расхождения с меню не выявлено. Вес порций супа картофельного с бобовыми 200/12 и 250/15, жаркого – 250 гр. соответствует указанному в меню и возрастам. Замечаний к качеству блюд не было, порции достаточные.

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)

Так же было отмечено, что в столовой 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.

В летний период выполнены рекомендации комиссии по контролю за организацией питания - произведена побелка потолка и стен обеденного зала, покрашены плинтуса. В помещении для приготовления пищи окрашены стены, произведена очистка вентиляции, обновлена маркировка на бачках для приготовления пищи и разделочных досках.

Рекомендовано:

1. Продолжить работу по контролю за организацией питания в школе;
2. Цикличное 20 -дневное меню размещать на сайте ОУ для ознакомления родителей.

Зам.директора по БЖ

О.В.Ковчига

Медицинская сестра

О.С.Ходырева

Представители родительской
общественности

С.А.Кошилева

А.А.Бурлакова