

**СПРАВКА
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
(апрель 2025г.)**

В течение апреля 2025г. в года согласно плану работы, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе заместителя директора по БЖ Ковчига О.В., медицинской сестры Ходыревой О.С. и членов родительского актива Хейнма К.Ю., Бурлаковой А.А. в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проводила проверку организации питания.

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.

Имеются приказы «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», утвержден план работы. В бракеражную комиссию включены члены родительской общешкольной общности.

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.

07 апреля 2025г. в присутствии родителей было произведено взвешивание порций обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак.

Комиссией сняты пробы приготовляемых блюд.

Кукуруза консервированная (60гр с 1 по 4 класс) – доброкачественная.

Свекольник с мясом со сметаной (200/10/11 с 1 по 4 класс и 250/10/11 с 5 по 9 класс) – на поверхности блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко – красный. Вкус сладковатый, соответствует заявленному блюду. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Гуляш – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и томатной пастой, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет - светло – коричневый. Вкус и запах мяса тушеного с луком и томатом, в меру соленое. Выход соответствует меню.

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

Компот из клубники: отвар прозрачный, вкус сладкий, с ароматом клубники. Цвет – розовый.

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

Апельсин (135 гр с 1 по 4 класс) без признаков порчи. Акт калибровки имеется.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

16 апреля 2025г. в присутствии родителей было произведено взвешивание порций обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак.

Комиссией сняты пробы приготовляемых блюд.

Суп картофельный с горохом и мясом - овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Мясо мягкое, сочное. Часть гороха и картофеля слегка разварены. Бульон желтоватый, немного мутный, слабо - соленый. На поверхности блёстки жира. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Курица порционная запеченная 90гр. - куски курицы аккуратно нарублены. На поверхности золотистая корочка. Цвет –корочка золотистая. Вкус и запах запеченного мяса птицы. Выход курицы соответствует заявленному в меню .

Спагетти отварные с маслом: макаронные изделия сохранили форму и легко разделяются, вкус и запах, свойственный данному продукту. Выход соответствует меню.

Говядина тушеная с капустой – кусочки мяса нарезаны кубиками, овощи – соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для мяса и тушеных овощей.

Напиток яблочно – клубничный: отвар прозрачный, вкус сладкий, с ароматом клубники. Цвет – розовый.

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

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 питания в школе.

Зам.директора по БЖ



О.В.Ковчига

Члены родительской
общественности



К.Ю.Хейнма

А.А.Бурлакова

Медицинская сестра



О.С.Ходырева