

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

В течение января 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 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
- 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). 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.

16 января 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 куриный с вермишелью (200/12 и 250/15 по возрастам): 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.

Гуляш (90 гр. для всех возрастов) – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и томатной пастой, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет – светло – коричневый. Вкус и запах тушеного с луком и томатом, в меру соленое. Выход соответствует меню.

Булгур отварной с маслом (150гр. 1 – 4 кл.) – зерна набухшие, мягкие, не деформированные. Цвет зерен желтый, вкус и запах соответствует вкусу булгура. Выход соответствует меню.

Капуста тушеная (180гр. 5 – 9 кл.): овощи нарезаны соломкой, равномерно перемешаны, консистенция мягкая, цвет – светло – коричневый. Вкус и запах, характерный для тушеных овощей. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

Компот из клубники (1-4 кл. 200гр.): отвар прозрачный, вкус сладкий, ягоды мягкие. Вкус соответствует использованным в компоте ягодам. Цвет – розовый.

Компот из свежих яблок (5-9 кл. 200гр.): отвар прозрачный, вкус сладкий.

Апельсин (218гр.) без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

23 января 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.

Маринад «Чудесный» (60гр и 100 гр по возрастам) - нарезка овощей аккуратная, форма сохранена. Цвет и запах моркови. Вкус слабо – кислый, в меру соленый. Выход порций соответствует меню по возрастам.

Суп картофельный с горохом с мясом (200/10гр и 250/10гр по возрастам) - 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 по возрастам.

Запеканка из печени говяжьей с красным соусом (110гр с 5 по 9 кл.) – 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 по возрастам.

Филе птицы тушеное (90 гр. с 1 по 4 кл.)– кусочки филе птицы протушены. Вкус и запах – тушеного куриного филе. Вес порций – в соответствии с меню.

Картофель запеченный (150гр с 1 по 9 кл.) – нарезан кубиками, не разварен, полит сливочным маслом. Цвет – желтоватый. Вкус и запах свежее запеченого картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Чай с сахаром (200гр с 1 по 4 кл.) - имеет характерный вкус и цвет, сладкий на вкус.

Компот из свежих апельсинов (200гр с 5 по 9 кл.): отвар прозрачный, вкус сладкий.

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

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

Медицинская сестра



О.С.Ходырева