

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

В течение мая 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 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
- 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.

07 мая 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.

Свекольник с мясом со сметаной (1-4 кл.) – на поверхности блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко – красный. Вкус сладковатый, соответствует заявленному блюду. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню (1-4кл.).

Свекольник со сметаной (5 – 9 кл.)– на поверхности блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко – красный. Вкус сладковатый, соответствует заявленному блюду. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню (5-9кл.).

Рыба (минтай), тушеная с овощами (5–9 кл.): Кусок рыбы не деформирован. Консистенция мягкая. Вкус и запах – свойственный минтаю и тушеным овощам. Выход соответствует меню (5-9кл.).

Рыба (форель), тушеная с овощами (1-4 кл.): Кусок рыбы не деформирован. Консистенция мягкая. Вкус и запах – свойственный форели, в меру соленый, со вкусом тушеных овощей. Вес соответствует заявленному в меню (1-4кл.).

Картофель отварной с маслом (1-9кл.)– нарезан кубиками, не разварен, полит сливочным маслом. Цвет – желтоватый. Вкус и запах свежее сваренного картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Компот из черной смородины (1-4кл.)– отвар прозрачный. Цвет красный, характерный для ягод смородины. Вкус и запах – сладкий с ароматом черной смородины.

Компот из сухофруктов (5-9кл): отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый.

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

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

15 мая 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.

Огурец консервированный – доброкачественный (1-4кл.).

Яйцо вареное – доброкачественное (1-4кл.).

Борщ с капустой, картофелем с мясом со сметаной (200/10/11) – на поверхности блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко – красный. Вкус сладковатый, соответствует заявленному блюду. Выход супа соответствует заявленному в меню (1-4кл.).

Борщ с капустой, картофелем со сметаной (250/11) – на поверхности блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко – красный. Вкус сладковатый, соответствует заявленному блюду. Выход супа соответствует заявленному в меню (5-9кл.).

Биточек «Нежный» (90гр) – форма овальная, запанированы тонким слоем в сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная. Вкус и запах - запеченного мяса птицы, вкус в меру соленый; без привкуса хлеба. Вес согласно меню (1-4кл.).

Биточек из мяса (90гр.) – форма овальная, запанированы тонким слоем в сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная. Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый; без привкуса хлеба. Вес согласно меню (5-9кл.).

Картофель отварной с маслом (150гр для всех возрастов) – нарезан кубиками, не разварен, полит сливочным маслом. Цвет – желтоватый. Вкус и запах свежее сваренного картофеля, в меру соленый. Выход соответствует меню.

Компот из сухофруктов (5-9кл) : отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый.

Чай с сахаром (1-4кл.)– цвет коричневый, вкус сладкий.

Апельсин без признаков порчи (178гр). 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

А.А.Бурлакова

Медицинская сестра



О.С.Ходырева