

СПРАВКА
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ
(октябрь 2024г.)

В течение октября 2024г. 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 приготавливаемых 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 октября 2024г. в присутствии родителей было произведено взвешивание порций обеда 1 – 9 классов.

В меню 1 – 4 классов: Огурец порционный 46гр, Суп куриный с вермишелью 200/12, Гуляш (говядина) 90гр, Рис отварной 150гр., Напиток яблочно – клубничный 200гр, Хлеб пшеничный 39 гр., Хлеб ржаной 46 гр., Груша 278гр.

В меню 5 – 9 классов: Суп куриный с вермишелью 250/15гр., Гуляш (свинина) 90гр., Капуста тушеная 180гр., Вязар 200 гр., Хлеб пшеничный 52 гр., Хлеб ржаной 51гр.

Так же были сняты пробы с приготавливаемых блюд.

Огурец порционный – доброкачественный.

Суп куриный с вермишелью: 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 по возрастам.

Мясо тушеное (гуляш) – мясо нарезано кусочками, обжарено и потушенное с луком и морковью, мягкое, сочное, соус однородный. Цвет - светло – коричневый. Вкус и запах мяса тушеного с луком и морковью, в меру соленое. Выход соответствует меню.

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

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

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

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

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

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

14.10.2024г. комиссия в присутствии родителей было произведено взвешивание обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежд» получают только завтрак.

В меню 1 – 9 классов: Суп картофельный с фасолью с мясом 200/10 (1-4), 250/10 (5-9кл.), Филе птицы тушеное в томатном соусе 90гр (1-4кл.), 100гр (5-9кл.), Каша гречневая 150гр (1-4кл.), 180гр (5-9 кл.), Компот из сухофруктов 200гр, Хлеб пшеничный 39 гр.(1-4кл.), 48гр (5-9кл.), Хлеб ржаной 46 гр.(1-4 кл.), 51гр (5 – 9 кл.). Так же в меню 1 – 4 классов - Горошек консервированный 65гр., Яблоко 117гр.

Комиссией сняты пробы приготавливаемых блюд.

Горошек консервированный – доброкачественный.

Суп картофельный с фасолью – овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель – кубиками, морковь – соломкой), не переварены. Часть фасоли разварена. Цвет бульона светло – коричневый. Жир на поверхности желтого цвета. Вкус и запах вареной фасоли и пассерованных овощей. Выход порций соответствует меню по возрастам.

Каша гречневая –зерна крупы набухшие, мягкие. Цвет соответствует виду данной крупы (коричневый). Посторонних привкусов и запахов нет. Вес порций соответствует меню.

Филе птицы тушеное в томатном соусе – кусочки филе птицы протушены. Вкус и запах – тушеного куриного филе с привкусом томата. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

Компот из сухофруктов: отвар прозрачный, вкус сладкий, сухофрукты мягкие. Вкус соответствует использованными в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый.

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

А.А.Бурлакова



Медицинская сестра



О.С.Ходырева