

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

В течение ноября 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 ноября 2024г. в присутствии родителей было произведено взвешивание порций завтрака и обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак.

Комиссией сняты пробы приготавливаемых блюд.

Завтрак:

Омлет имеет гладкую поверхность, консистенция пышная, вкус и запах, свойственный яичному белку. Вес омлета по всем возрастам 153 грамма, что соответствует выходу по меню.

Кофейный напиток с молоком имеет характерный вкус и цвет.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

Обед:

Суп из овощей с мясом со сметаной - овощи сохранили форму нарезки, не переварены. Цвет на поверхности жира золотистый. Вкус и запах свежих овощей. Вкус в меру соленый, привкус овощей и мяса. Выход супа по возрастам соответствует заявленному в меню.

Котлета мясная «Лукоморье» - котлета овально – приплюснутой формы, запанирована тонким слоем в муке. Панировка целая, без трещин и изломов. Поверхность серого цвета, цвет среза – серый. Вкус и запах запеченного мяса без привкуса хлеба. Вес блюда соответствует меню по возрастам.

Каша гречневая – зерна крупы набухшие, мягкие, рассыпчатые. Цвет – коричневый. Вкус и запах гречневой крупы. Вес порций – в соответствии заявленному в 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.

Сок яблочный – доброкачественный. Цвет желтый, прозрачный. Вкус и запах соответствует заявленному фрукту.

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

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

13.11.2024г. комиссия в присутствии родителей было произведено взвешивание завтрака и обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак.

В меню 1 – 9 классов:

Завтрак: Запеканка из творога со сгущенным молоком 150 /21, масло сливочное 5 гр, кофейный напиток с молоком 200гр, Хлеб пшеничный 50 гр.

Комиссией сняты пробы приготавливаемых блюд.

Запеканка творожная со сгущенным молоком – поверхность зарумяненная, без трещин. Консистенция нежная, без крупинок. Цвет корочки – золотисто – желтый, вкус и запах, свойственный запеченной творожной массы. Вкус сладкий, с кислинкой, с привкусом сгущенного молока. Вес соответствует меню. Кофейный напиток с молоком имеет характерный вкус и цвет. Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками. Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

Обед: Икра кабачковая 60гр/96гр (по возрастам), суп картофельный с горохом с мясом 200/15(250/10) по возрастам, биточек из птицы «Золотистый» 90гр (1-4кл.), биточек из мяса 90гр (5-9 кл.), каша гречневая 150 гр/180 гр (по возрастам), компот из сухофруктов 200гр, хлеб пшеничный 39 гр./38гр (по возрастам), хлеб ржаной 46 гр./50гр (по возрастам), груша 164 гр (1-4 кл.)

Комиссией сняты пробы приготавливаемых блюд.

Икра кабачковая – вкус и запах соответствует компонентам, входящим в состав блюда. Выход соответствует норме.

Суп гороховый с 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 по возрастам.

Биточек из птицы «Золотистый» - биточек овально – приплюснутой формы, запанирован тонким слоем муки, перемешанной с куркумой. Панировка целая, без трещин и изломов. Поверхность желтого цвета, цвет среза – серый. Вкус и запах запеченного мяса птицы без привкуса хлеба. Вес блюда соответствует меню.

Каша гречневая – зерна крупы набухшие, мягкие, рассыпчатые. Цвет – коричневый. Вкус и запах гречневой крупы. Вес порций – в соответствии заявленному в меню.

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

Груша без признаков порчи. Акт калибровки имеется. Фрукт выдан с 1 по 4 класс. Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

22.11.2024г. комиссия в присутствии родителей было произведено взвешивание завтрака и обеда 1 – 9 классов. Воспитанники детского дома «Остров надежды» получают только завтрак.

Завтрак для всех возрастов: Омлет натуральный 153гр, Масло сливочное 5гр, Какао с молоком 200гр, Хлеб пшеничный 50 гр.

Комиссией сняты пробы приготавливаемых блюд.

Омлет имеет гладкую поверхность, консистенция пышная, вкус и запах, свойственный яичному белку. Вес омлета по всем возрастам 153 грамма, что соответствует выходу по меню.

Какао – цвет бежевый, консистенция жидкая, однородная, вкус сладкий, нежный, хорошо выраженный.

Масло сливочное – доброкачественное, нарезано кусочками.

Выход хлеба пшеничного соответствует меню.

Обед: Кукуруза консервированная 67 гр (1-4 кл), Суп с мясом с вермишелью 200/15 (250/15) по возрастам, Бефстроганов 90гр, Рис отварной с маслом 150гр, Отвар из шиповника 200гр (1-4 кл.), Компот из сухофруктов 200гр (5-9 кл.), Хлеб пшеничный 39 гр/51 (по возрастам), Хлеб ржаной 46 гр./50гр (по возрастам), Груша 158 (1-4 класс).

Комиссией сняты пробы приготавливаемых блюд.

Кукуруза консервированная – доброкачественная.

Суп мясной с вермишелью: овощи сохранили форму нарезки, вермишель не разварена. Бульон бесцветный, слегка мутноватый. Жир на поверхности – золотистый. Вкус и запах пассерованных овощей. Выход супа соответствует заявленному в меню по возрастам.

Бефстроганов – мясо нарезано брусками, обжарено и тушеное с луком и соусом. Цвет мяса светло – серый, соус серый. Вкус и запах тушеного мяса, лука и сметаны, в меру соленый. Вес порций соответствует меню.

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

Отвар из шиповника: цвет коричневый, прозрачный, вкус сладкий. Вкус соответствует ягодам шиповника.

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

Груша 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