

**СПРАВКА  
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

(март 2023г.)

В течение марта 2023 года в столовой МКОУ «Специальная школа № 20» проводилась проверка организации питания.

Комиссией в составе Кошиловой С.А. - председателя родительского комитета, Бурлаковой А.А., члена родительской общественности, Ходыревой О.С. - медицинской сестры, Ковчига О.В. - зам. директора по БЖ во время проведения проверки изучалось выполнение СанПиН № 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г., санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, 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, приказы «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», утвержден план работы. В бракеражную комиссию включены члены родительской общественности.

На пищеблоке имеются все необходимые журналы, 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). Оформлены стенды по здоровому питанию (около столовой и в обеденном зале).

Рацион питания на соответствие заявленному в меню проверяется ежедневно бракеражной комиссией.

Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с СанПиН) осуществляется своевременно, контролируется медицинской сестрой. В составе бракеражной комиссии – представители родительской общественности.

Спец.одежда персонала чистая и опрятная.

Комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания в течение марта 2023 года проведено 2 проверки пищеблока и столовой школы.

03 марта комиссия провела проверку блюд завтрака и обеда 1 - 9 классов:

В меню:

1 – 4	5 – 9	
<b>Завтрак</b>		
Омлет натуральный 150гр.	Омлет натуральный 150гр.	
Масло сливочное 5 гр.	Масло сливочное 5 гр.	
Кофейный напиток с молоком 200 гр.	Кофейный напиток с молоком 200 гр.	
Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр	
<b>Обед</b>		
Суп картофельный с мясом 200 /10	Суп картофельный с мясом 250 /10	
Рыба тушеная с овощами 90гр	Рыба тушеная с овощами 90гр	

Рис отварной с маслом 150гр	Картофель отварной с маслом 150 гр.	
Компот из сухофруктов 200 гр	Компот из сухофруктов 200 гр	
Яблоко 150гр	-	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 52гр.	
Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 46гр.	

По завтраку:

Омлет натуральный – нарезан квадратной формой. Консистенция мягкая, пышная. Поверхность румяная, золотистая. Вкус в меру соленый. Выход порций соответствует меню.

По обеду:

Суп картофельный с мясом - овощи сохранили форму нарезки. Цвет супа – прозрачный, с блестками жира желтого цвета. Вкус и запах продуктов, входящих в данное блюдо. Вес порций – в соответствии заявленному в меню по возрастам.

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

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

Рыба тушеная с овощами – кусок рыбы не деформирован. Цвет соответствует виду рыбы (минтай) и овощам, входящим в рецептуру. Вкус и запах, свойственный данному виду рыбы, в меру соленый. Кусок рыбы сверху оформлен тушеными овощами, которые сохранили форму нарезки. Выход рыбы тушеной с овощами соответствует заявленному в меню.

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 согласно федеральному меню.

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

30 марта комиссия провела проверку блюд завтрака и обеда 1 - 9 классов и завтрака воспитанников детского дома «Ровесник»:

В меню:

1 – 4	5 – 9	Ровесник
<b>Завтрак</b>		
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/20	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/20	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/20
Масло сливочное 10гр	Масло сливочное 10гр	Масло сливочное 10гр
Чай с сахаром с лимоном 200гр	Чай с сахаром с лимоном 200гр	Чай с сахаром с лимоном 200гр
Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр	Хлеб пшеничный – 50гр
Яблоко 107гр	Яблоко 107гр	Яблоко 107гр
<b>Обед</b>		
Икра свекольная 60гр	Икра свекольная 100гр	
Суп картофельный с мясом 200/12	Суп картофельный с мясом 250/15	
Мясо тушеное 90гр	Мясо тушеное 90гр	
Макаронные изделия 150гр	Каша перловая 150 гр	
Взвар 200 гр	Взвар 200 гр	
Груша 185гр	-	
Хлеб пшеничный 39гр .	Хлеб пшеничный 38гр.	

Хлеб ржаной 46 гр.	Хлеб ржаной 47гр.	
--------------------	-------------------	--

По завтраку:

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.

Чай с сахаром с лимоном - имеет характерный вкус и цвет, сладкий на вкус.

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

По обеду:

Икра свекольная – свекла нарезана соломкой, сохранила форму нарезки. Цвет, свойственный свекле. Вкус и запах соответствует компонентам, входящим в состав блюда. Выход соответствует норме

Лапша отварная: макаронные изделия сохранили форму и легко разделяются, вкус и запах, свойственный данному продукту. Выход соответствует меню.

Каша перловая –зерна крупы хорошо набухшие, типичные для данного вида крупы. Хорошо отделяются друг от друга. Цвет сероватый. Вкус и запах приятный, ярко выраженный. Выход соответствует меню.

Мясо тушеное – нарезано кусочками, обжарено с луком, морковью, томатной пастой. Цвет светло – коричневый, вкус и запах тушеного мяса, лука и томата. Выход соответствует меню.

Взвар - консистенция жидкая, цвет темно – коричневый, вкус и запах сладковатый, насыщенный, характерный для сухофруктов

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

Выход хлеба пшеничного и ржаного соответствует меню по возрастам.

Температура подачи блюд соответствует норме: суп (75°C), второе блюдо (65°C), компот (13°C).

Обучающиеся допускаются в столовую после гигиенической процедуры мытья рук. Для соблюдения детьми правила личной гигиены имеется 5 умывальников и 2 рукосушителя. Все оборудование исправно. 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.

Рекомендовано:

1. Продолжить работу по контролю за организацией горячего питания в школе.

Зам.директора по БЖ



О.В.Ковчига

Медицинская сестра



О.С.Ходырева

Председатель родительского комитета



С.А.Кошилева

Представитель родительской

Общественности



А.А.Бурлакова