

Справка

по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

В соответствии с планом мероприятий Управляющего совета МБОУ ТСОШ №3 в учреждении организованы проверки рейдов родительского контроля, направленные на усиление контроля за качеством питания учащихся. 17 апреля 2025 года прошла проверка.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с детьми, снятие проб блюд, предлагаемых детям.

Ф.И.О. и должность проверяющих: председатель Управляющего совета Панова Полина Сергеевна, член Управляющего совета Василькова Елена Владимировна,.

Опрос детей в столовой показал: дети довольны питанием в столовой.

Макароны сварены правильно, очень вкусные. Рыба без костей, сочная, вкусная. Борщ наваристый, ароматный, вкусный.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций.

Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, хорошие вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверки не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в учреждении на высоком уровне.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Комиссия установила, что меню на 17.04.2025 г. соответствует перспективному, температура пищи достаточная. Вкусовые качества приготовленной пищи отличные.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. **К сожалению не все дети моют руки перед едой.** К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет инженер по качеству питания Иванова О. Ю. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

В результате проведенного контроля комиссия установила:

1. Уровень организации горячего питания в школе считать достаточным.
2. Уровень вкусовых качеств приготовленных блюд - достаточный.
3. Личная гигиена детей на низком уровне.

Рекомендации:

Организовать дежурство учителей, родителей из числа родительских комитетов классов для осуществления контроля за соблюдением правил личной гигиены перед приёмом пищи.

Справка составлена Председателем управляющего совета Пановой П.С.

 17.04.25