

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. 20 сентября 2022 года прошла первая проверка.

Цель проверки: упорядочение режима питания

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами, осмотр помещений столовой, изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям.

Время проверки: 20 сентября 2022 года

Ф.И.О. и должность проверяющих: Панова П.С. Председатель Управляющего совета, Хремеева К.В. член Управляющего совета

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента.

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 20.09.2022 г. соответствует перспективному, температура пищи достаточная. Вкусовые качества приготовленной пищи хорошие.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. К сожалению не все дети 5-11 классов 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.

Рекомендации:

Организовать дежурство учителей, родителей из числа родительских комитетов классов для осуществления контроля за поведением детей в столовой. Усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены перед приемом пищи.

По возможности приобрести в столовую недостающее оборудование (современный и отвечающий условиям шкаф для посуды, мармит для вторых блюд, водонагреватели), посуду.

Справка составлена Председателем управляющего совета Пановой П.С.

