

**Справка по результатам проверки школьной столовой
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
от 10.09.2021 года**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ежова Т.А., зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания

Латышова Елена Николаевна – медицинский работник, представитель родительской общественности

Лукиянова Валентина Владимировна - представитель родительской общественности

Ивлиева Оксана Викторовна - представитель родительской общественности

Жукова Наталья Ивановна - представитель родительской общественности

Время проверки: 13.30

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат проверки
Температура подачи блюд	Борщ из свежей капусты со сметаной -75-80 градусов, картофельное пюре с запеченной рыбой - 65 градусов, компот ассорти - 14 градусов
Весовое соответствие блюд	Порции соответствуют возрастным категориям учащихся (начальные классы): Борщ из свежей капусты со сметаной - 200 гр., картофельное пюре - 150 гр., запеченная рыба - 90 гр., компот ассорти – 180 гр. хлеб пшеничный – 30 гр., хлеб ржано-пшеничный – 30 гр
Вкусовые качества готового блюда	Питание полноценно, сбалансированно, разнообразно, энергетическая ценность рациона соответствует энергозатратам учащихся.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Приготовленные блюда полностью соответствуют утверждённому меню

Организация питания:

Пища готовится в помещении пищеблока, в котором имеется необходимое технологическое и холодильное оборудование, производственный инвентарь и кухонная посуда. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Питание организовано на основе принципов «щадящего» питания с использованием щадящих технологий: варка, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарка не применяется, что соответствует нормам СанПиН.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

В ходе проверки было проверено, как утилизируются пищевые отходы. Выявлено, что отходы собираются в специально предназначенные промаркированные ведра с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока. Ведется журнал утилизации пищевых отходов.

Комиссией было произведено взвешивание денатурированных пищевых отходов. Выявлено, что вес составил 2 кг.

Вывод: признать работу школы по организации питания удовлетворительной.

Члены комиссии:

Ежова Т.А.
Латышова Е.Н.
Лукьянова В.В.
Жукова Н.И.
Ивлиева О.В.

Наименование проверки	Результат проверки
Температура подачи блюд	Блюда из свежих овощей со сметаной - 75-80 гр., картофельное пюре с запеченной рыбой - 65 гр., компот ассорти - 14 гр., компот ассорти - 14 гр.
Нормативное соответствие блюд	Порция соответствует возрастным категориям учащихся (печенье классное). Блюда из свежих овощей со сметаной - 200 гр., картофельное пюре - 150 гр., запеченная рыба - 90 гр., компот ассорти - 180 гр., хлеб пшеничный - 30 гр., хлеб ржаной - 30 гр.
Вкус, качество готового блюда	Блюда полностью соответствуют требованиям к качеству, отсутствуют посторонние запахи.
Соответствие санитарным нормам	Приготовленные блюда полностью соответствуют требованиям СанПиН.

Организация питания:

Питание организовано в соответствии с требованиями СанПиН. В столовой имеются все необходимые условия для приготовления пищи. В столовой имеются все необходимые условия для приготовления пищи. В столовой имеются все необходимые условия для приготовления пищи.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные залы моются горячей водой с добавлением моющего средства. Обеденные залы моются горячей водой с добавлением моющего средства. Обеденные залы моются горячей водой с добавлением моющего средства.

В ходе проверки было проверено, как утилизируются пищевые отходы. Выявлено, что отходы собираются в специально предназначенные для этого контейнеры. Выявлено, что отходы собираются в специально предназначенные для этого контейнеры. Выявлено, что отходы собираются в специально предназначенные для этого контейнеры.