

**Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково
комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся**

от 28 декабря 2022 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;

Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;

Баранникова О.В. – член комиссии родительского контроля;

Рыболовлев Денис - член комиссии родительского контроля;

Малойкина Алина - член комиссии родительского контроля

28 декабря 2022 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на 28 декабря 20220 года на обед были предложены: салат из свеклы с зеленым горошком, рассольник ленинградский с курицей, плов с мясом свинины, кисель из ягод, апельсин (с учетом витаминизации), хлеб пшеничный йодированный, хлеб ржаной.

2) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

3) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.

4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимаются ежедневные пробы, которые хранятся в отдельном холодильнике. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

6) Имеется сборник технологических карт, сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П.Могильного.

7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку от COVID-19. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

9) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

10) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.


11) Организация питания: В целях недопущения распространения инфекционных заболеваний у входа в столовую стоят дежурные, контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки и бумажных полотенец. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании, в блюдах использовать больше сырых или вареных овощей.
- 2) Приобрести в 2023 году новую более современную и производительную электросушилку.


Члены комиссии родительского контроля:


Н.Г. Лойко


О.В. Баранникова


А. Малойкина


Д. Рыболовлев


З.Н. Скрендо