

Справка
по итогам родительского контроля организации питания обучающихся
МОУ «СОШ №1» г. о. Саранск

Дата проверки: 28.09.2022 г.

Цели проверки:

- соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню;
- вкусовые качества предлагаемых блюд;
- отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
- санитарное состояние обеденного зала и пищеблока.

Формы проведения проверки

1. Наблюдение за организацией питания обучающихся
2. Визуальный осмотр помещений и оборудования пищеблока и столовой.
2. Анализ ежедневного и примерного десятидневного меню.
3. Определение соответствия выхода продукции.
4. Беседа с работниками структурного подразделения «школьная столовая»/

Проверкой установлено

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены пять перемен по 20 минут. Для приема обеда учащимися начальных классов в режиме дня класс-групп предусмотрено 30 минут.

Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены и заполняются регулярно следующие журналы.

- Журнал здоровья.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- Ведомость контроля за рационом питания

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. Сертификаты качества имеются.

В обеденном зале и в фойе школы вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Имеются контрольные блюда. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Выход готовой продукции, вес порций соответствует норме. Вкусовые качества соответствуют требованиям.

Рекомендации

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Не допускать замены блюд.

Представители группы родительского контроля

И. Н. Давыдова
М. С. Чернова

