

Справка

по результатам работы родительского контроля по проверке мониторинга питания

ГБОУ АО «Вельская СКОШИ»

Цель проверки: организация системы качественного и полноценного горячего питания школьников в период работы лагеря с дневным пребыванием детей «Вельтек».

В период с 29 мая 2023 года по 22 июня 2023 года (18 календарных рабочих дней) на базе ГБОУ АО «Вельская СКОШИ» работал летний лагерь с дневным пребыванием «Вельтек». За отчетный период в лагере отдохнуло 24 ребенка. Режим работы лагеря с 8.30 до 15.00. Организовано 2 приема пищи (8.00 – завтрак, 14.00 обед).

Меню на момент проверки:

Завтрак:

- запеканка творожная
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- масло (порциями)
- чай сладкий с лимоном

Обед:

- салат из свежих огурцов и помидор
- борщ с капустой
- рис отварной
- гуляш мясной
- кофейный напиток с молоком
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- черешня

В результате проверки установлено:

1. 14 дневное меню утверждено, подписано, вывешено на стенде и сайте школы. В ежедневном меню на стенде указан выход готовых блюд, количество белков, жиров, углеводов, калорийность.
2. Закладка продуктов проходит в строго отведенное время, согласно 14 дневному меню.
3. Производство готовых блюд производится по технологическим картам.
4. Вес порций готовых блюд соответствует нормам выхода готовой продукции.
5. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы и фиксации результата в журнале «Бракеража готовой продукции».
6. Приготовленные блюда выглядят эстетично и аппетитно.
7. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыта крышками. Вся тара находится на полках.
8. Буфетной продукции нет.
9. Проводится С-витаминизация готовых блюд, используется йодированная соль, сезонные овощи и фрукты. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской сестры диетической.
10. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

11. Санитарное состояние складского помещения, обеденного зала, кухни удовлетворяет требованиям. Обеденный зал чист, уютен; имеет все необходимое для приема пищи.
12. Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пин. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии.
13. Организован питьевой режим. Куллер с бутилированной водой и чистыми стаканами установлен в столовой в свободном доступе.
14. Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, средств для мытья посуды достаточно.
15. Работники столовой имеют документ о прохождении гигиенического обучения, неукоснительно соблюдают правила личной гигиены. У всех сотрудников имеется специальная одежда, в достаточном количестве маски и перчатки.
16. Правила по охране труда, пожарной и электробезопасности сотрудниками соблюдаются.

Вывод: организация питания обучающихся организована в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4 3590-20, введенных с 01.01.2021 г. Замечаний не выявлено.

Медицинская сестра диетическая
Представитель Совета родителей



Калинина Н.А.
Ожигина В.П.