

**Справка №12**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для**  
**обучающихся школы комиссией родительского контроля**

от 22.02.2024г.

**Время проверки:** 10ч.00мин. (2 большая перемена)

**Цель проверки:** проведение родительского контроля с целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся МОУ «СОШ№2» с.п.Исламей.

**Родительский контроль в составе:**

1. Жилиева Ж.Л. - ответственная за организацию питания обучающихся,
  2. Шибзухова Анисат Мухарбиевна- представитель родительской общественности,
  3. Хахова Марина Анатольевна - представитель родительской общественности,
- составили настоящую справку в том, что 26 февраля 2024 года родительским контролем была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СОШ№2» с.п.Исламей.

На момент проверки установлено:

в столовой 22 февраля обучающимся на завтрак, были предложены:

Масло сливочное - порционно	10
Куриная голень с подливой	90
Гарнир-пшённый	150
Салат из белокачанной капусты	60
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	40
<b>Суммарный объем блюда</b>	<b>550</b>

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Технология приготовления блюд соблюдается.

Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. В обеденном зале при входе дополнительно

обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму одежды, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Столы накрывают до начала перемены.

Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столы в обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой чисто, уютно.

После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой.

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

Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой Мамаевой А.А.

При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

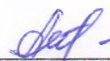
Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

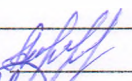
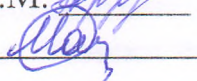
#### **Выводы и рекомендации:**

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

Со справкой комиссии ознакомлена повар:

  
/Бифова А.Р./

Родительский контроль в составе со справкой ознакомлены:

1. Жилыева Ж.Л. \_\_\_\_\_
2. Шибзухова А.М.  \_\_\_\_\_
3. Хахова М.А.  \_\_\_\_\_