

## **Родительский контроль!!!**

В период с 10 - 13 октября 2023 года в МБОУСОШ № 4 г. Советский проходит родительский контроль по школьному питанию.

Питание происходит по 18 дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором по г. Югорску и Советскому району и утвержденному директором школы от 01.09.2023 года. Меню составлено с учетом возрастных особенностей школьников и расположено на информационном стенде.

На момент проверки в школьной столовой было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся. Подаваемые блюда соответствуют заявленному меню. Утвержденное директором меню находится в обеденном зале на видном месте, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Представителями родительского комитета и Управляющего совета Учреждения установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Представителями родительской общественности было взвешено по 3 порции каждого блюда методом случайного выбора.

Блюда приготовлены из продуктов, качество и соблюдение сроков годности которых подтверждены накладными и сертификатами качества, имеющимися на каждый продукт питания.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

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

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пищи. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.

Удовлетворительное санитарно – гигиеническое состояние помещения для принятия пищи.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Посуда чистая, без сколов. На столах имеются ложки и вилки в специальных емкостях для столовых приборов. Выборочная проверка столовых приборов загрязнений не выявила. Имеются салфетки.

В обеденном зале оборудовано место для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, для употребления детьми с пищевой аллергией и/или сахарным диабетом готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями) Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук)

Персонал обеспечен спецодеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Одежда чистая, без пятен и видимых повреждений. Волосы убраны под колпаки. Работники столовой находятся в средствах индивидуальной защиты (перчатки).

Столы сервируются работниками столовой до прихода детей. Начало сервировки – за 5-7 минут до звонка с урока. Обучающиеся не привлекаются к работе связанной с раздачей готовой пищи.

