

## АК № 4

по итогам проведения родительского контроля за питанием в  
МБОУ «СОШ № 18»

Дата проверки: 25.12.2024

Время проведения наблюдения: 12.40

Состав комиссии:

Петрова И.А., родитель,

Федорова Е.С., родитель,

Лещенко Е.Н., родитель,

Щербакова Н.А., родитель,

Строкина С.А., ответственный за организацию горячего питания,

Лужнова Наталья Александровна, фельдшер.

Проверка плановая.

Цель проверки: соблюдение требований к температурному режиму готовых блюд на выдаче, соблюдение санитарных норм.

Школьной столовой на 25.12.2024 было предложено несколько комплексов: полдник для учащихся с ОВЗ, «бесплатники 1-4», меню для учащихся 5-11 классов.

Сегодня комиссии было предложено оценить качество блюд из комплекса, предлагаемого на завтрак:

- Борщ с капустой и картофелем со сметаной
- Гуляш (курица)
- Макароны изделия отварные
- Хлеб пшеничный йодированный, хлеб ржаной
- Напиток лимонный

Члены комиссии задали вопросы работникам столовой на предмет знания норм по температурному режиму блюд. Комиссия отмечает, что разговор был доброжелательным, корректным и деловым. Согласно СанПИН, горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65, холодные супы, напитки – 14°C.

Дегустация проводилась органолептическим способом, термощуп не использовали. Блюда отвечали заявленным температурным нормам.

Далее комиссия присутствовала при процессе, когда работники пищеблока накрывали стол для учащихся 2-ых классов. В целях безопасности детей, сервировкой занимаются сотрудники столовой. Накрывают на столы примерно за 5-7 минут до окончания урока. В обеденном зале 120 посадочных мест. Ко времени приема пищи столы накрыты. Родители посчитали время, когда ребенок приступит к приему пищи.

Маршрут: класс – столовая – 3 минуты, мытье рук – 2 минуты. Получается, что прием готовой пищи начинается через 10 минут после накрытия. Родители пришли к выводу, что пища как раз уже не 75°C, а около 65°C.



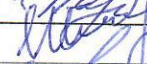



Также при дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Организация питания: у входа в столовую находится дежурный учитель, детей сопровождают классные руководители, они обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Кроме

того, комиссия установила, что санитарное состояние оборудования, спецодежды, посуды, инвентаря соответствует требованиям санитарных правил и норм.

Вывод: работа столовой признана удовлетворительной, нарушений не выявлено.

Комиссия:

	Петрова Ирина Александровна
	Фёдорова Евгения Сергеевна
	Лещенко Елена Николаевна
	Щербакова Наталья Анатольевна
	Строкина Светлана Александровна
	Лужнова Наталья Александровна