

Справка
по результатам работы родительского контроля ГБОУ АО «Вельская
СКОШИ»

Дата проверки: 22 сентября 2023 года.

Цель проверки: контроль организации питания в столовой, на начало учебного года.

Проверка осуществлялась комиссией:

- медицинская сестра диетическая – Калинина Н.А.
- заместитель директора по АХР -Мирошниченко Ж.В.
- представитель совета родителей (законных представителей) -Ожигина В.П.



В ходе плановой проверки законный представитель Ожигина Вера Павловна в присутствии медицинской сестры диетической Калининой Наталии Александровны проверила организацию питания обучающихся в школьной столовой на начало учебного года:

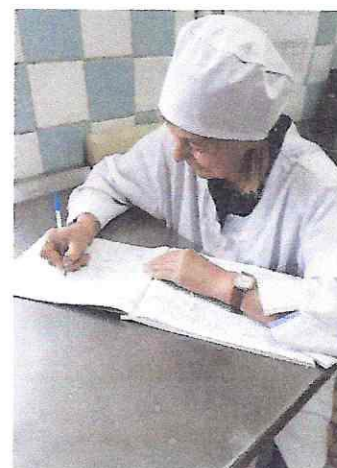
- за каждым классом (группой) закреплены отдельные столы, посадочных мест хватает;
- все столы покрыты новыми клеенками, протираются после каждого приема пищи. На каждом столе стоят одноразовые салфетки в салфетницах;
- стулья приобретены в 2022 году, основа на стульях, из безопасных материалов, выдерживающих обработку при моющих и дезинфицирующих средствах;
- жидкое и туалетное мыло для мытья рук в наличии на всех раковинах, электрическая сушилка для рук находится в рабочем состоянии;
- информационный стенд в столовой обновлен, ежедневное меню с указанием выхода порций по возрастам, белки, жиры, углеводы и калорийность, имеется. График приема пищи утвержден директором школы приказом. Приемы пищи осуществляются по графику;
- питьевой режим соблюдается, в столовой находится кулер с питьевой водой, имеются подносы с чистыми и грязными стаканами;
- количество столовой посуды и приборов в достатке, кастрюли, баки, чайники, кухонный инвентарь весь промаркирован. Столовой посуды со сколами нет.

Ожигина В.П. ознакомилась с меню на 22 сентября 2023 года, посмотрела процесс формирования и выпекания ватрушки с повидлом, для второго завтрака. Сняла пробу с завтрака и сделала запись в журнале бракеража готовой продукции. На завтрак бракераж совпал с меню раскладкой:

- Омлет натуральный;
- Икра кабачковая;
- Хлеб пшеничный;
- Хлеб ржаной;
- Масло (порциями);
- Чай сладкий;

В ходе контроля было выявлено:


- столовая и кухня чистые, имеется контрольное блюдо. Вкусно. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Замечаний нет. Охват обучающихся горячим питанием - 100%.
- в школьной столовой созданы необходимые условия для питания обучающихся (площадь обеденного зала, количество столов и стульев, наличие в достаточном количестве столовой посуды и приборов соответствует числу обучающихся, получающих горячее питание.)



Комиссия:

Медицинская сестра диетическая  Калинина Н.А.

Заместитель директора по АХР  Мирошниченко Ж.В.

Совет родителей (законный представитель)  Ожигина В.П.