

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ СОШ №50 г. Белгород
_____ (наименование учреждения)

Оказать содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществить контроль: (основания)

- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии:

Морковская Ж.Н.

Члены комиссии:

1. Корх Т.Р.
2. Троцкая Ч.А.
3. Александрова Е.А.
4. Минина С.А.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «04» 02 2022 г. в 11 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 50 шт.

-Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 6

-Наличие «дезинфицирующих средств»: +

-Наличие графика работы столовой: +

-Наличие графика приема пищи обучающихся: +

-Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут):

продолжительность перемены составляет 20 минут, дети успевают принять пищу

-Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20)

соблюдено

-На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Власова Ю.Ю.

-Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): дежурит

-Дежурство педагогов: +

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: отсутствует

-Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): количество посадочных мест в обеденном зале 480,

оборудован

-Количество питающихся в 1 перемену 450 человек в 1 прием пищи 240 человек, что соответствует требованиям СанПиНа в период пандемии
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

-Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов): соответствует

-Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов): + специальный инвентарь присутствует в полном объеме +

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: +

- наличие 2-х комплектов подносов: +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: +

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: 3 н

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: имеется

-Соответствие рационов питания утвержденному меню: меню утверждено и составлено на основании СанПин

-Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) калорийность соблюдена

-Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: имеются в меню

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 8 человек

-От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: со всех

-Наличие и место расположения контрольных блюд: на кафе

-Ассортимент буфетной продукции: нет

(кондитерские изделия, хлебобулочные изделия)
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствии запрещенной нормами СанПин)

-Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями - нет

-Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи: 3 н

-Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

отсутствует

-Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

-Качество готовой пищи (Приложение 2)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. _____

2. _____

Члены комиссии:

1. Жорж В. Р. *Жорж*
2. Яршина И. А. *Яршина*
3. Александр С. А. *Александр*
4. Винни С. А. *Винни*

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

[Signature]

№ п/п	Имя	Фамилия	Инициалы	Подпись
1	Жорж	В. Р.		<i>Жорж</i>
2	Яршина	И. А.		<i>Яршина</i>
3	Александр	С. А.		<i>Александр</i>
4	Винни	С. А.		<i>Винни</i>