

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: 7 человек

Председатель комиссии:

Морковская Ж.Н.

Члены комиссии:

Власова Ю.Ю.

Коськов А.А.

Нерубенко С.В.

Шкуркин А.А.

Миколенко С.В.

Батракова О.В.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «17» мая 2022 г. в 09 час. 00 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: отсутствуют

-Наличие «дезинфицирующих средств»: присутствуют

-Наличие графика работы столовой: присутствует

-Наличие графика приема пищи обучающихся: присутствует

-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) интервалы между приемами пищи соблюдены

-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): дети не дежурят

-Дежурство педагогов: педагоги контролируют посадку детей за столы, следят за порядком и культурой поведения в столовой, напоминают учащимся о необходимости мыть руки до и после еды.

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: отсутствуют

-Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): количество посадочных мест в обеденном зале 480, что вмещает всех детей согласно графику питания

-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): форма чистая, волосы убраны, повара в головных уборах, на руках отсутствуют ювелирные украшения, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов

-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: удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов: присутствует

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

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: удовлетворительное

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: меню находится на стенде перед раздаточным столом

-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: присутствует

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 8 человек

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

-Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда расположены на столе для контрольных блюд.

-Ассортимент буфетной продукции- ассортимент буфетной продукции большой (кондитерские изделия, хлебобулочные изделия)

*(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)*

-Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями - отсутствуют

-Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи: имеются в наличии

-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. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии:

Власова Ю.Ю.

Коськов А.А.

Нерубенко С.В.

Шкуркин А.А.

Миколенко С.В.

Батракова О.В.

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

---

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольные взвешивание блюда	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.09.20	Завтрак	Блюдо доведено до готовности не пригоревшее, не сырое	пудинг из творога, заварной, со сметаной, маюкам масло 10/ шок./ 10 масло слив. батон лектин 20 чай с лимоном 200 чай. изюм 20	150	соответствует эстетическим нормам	цвет, вкус, запах, консистенция соответствует	соответствует	
21.09.20	Обед	Блюдо доведено до готовности не пригоревшее, не пересушенное, не сырое	Лангедор свиной Борщ с капустой и картофелем, со сметаной Курица с квашеной капустой со сметаной картофельное пюре по-домашнему Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный мучной 40	60 200/ 10 90/ 150 200 30/ 40	соответствует эстетическим нормам	цвет, вкус, запах, консистенция соответствуют нормам. Вкус борща, картофеля умеренной солености	соответствует	