

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. Аколитов О.И.
2. Дорошнев А.И.
3. Жемланова Д.В.
4. Васильева Т.С.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «19» сентября 20 22 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 шт

-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)

+
-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): +

-Дежурство педагогов: +

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: нет

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

-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):

+

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

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: +

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

+

-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:

есть

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 8 человек +

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

-Наличие и место расположения контрольных блюд:

+

-Ассортимент буфетной продукции- нет

(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 - нет

-Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи:

допущено

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

отсутствует (дети доволеы)

-Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

-Качество готовой пищи (Приложение 2)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. _____

2. _____

Члены комиссии:

1. Зубова О.Ю.
2. Дорошова А.И.
3. Васильева Т.С.
4. Жукова Д.В.

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации
