

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ «СОШ №34»

(наименование учреждения)

Плановая проверка организации горячего питания в школе
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ю.В. Селезнева, заместитель директора

Члены комиссии:

Дурнева И.Н., представитель педагогического коллектива школы;

Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности;

Враженко Е.П., представитель родительской общественности;

Еремина Ю.В., представитель родительской общественности;

Тесленко Д.В., представитель совета отцов;

Муратова А.А., медицинский работник школы;

Николаева И.В., социальный педагог.

В присутствии Н.А. Поповой, заведующей производством

составили настоящую справку о том, что «16» сентября 2022 г. в 11 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в муниципальной общеобразовательной школе №34.

В ходе изучения выявлено:

при входе в обеденный зал столовой установлены умывальники в количестве **9 шт.;**

холодная и горячая вода подведены _____

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

бумажные полотенца, держатели _____

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла **имеется** _____

Наличие дезинфицирующих средств **имеется** _____

Наличие графика работы столовой **имеется** _____

Наличие графика приема пищи обучающихся **имеется** _____

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 мин.) _____

продолжительность перемен: 20 минут, дети успевают принять пищу _____

(примечание)

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

интервалы соблюдены _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: **Селезнева Ю.В., заместитель директора** _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) **по графику, нарушений в период дежурства не наблюдалось**

дежурство педагогов **по графику** _____

чистота зала, уборка после каждого приема пищи **состояние хорошее, соответствует требованиям СП 3.1./2.4.3598-20, ежедневно проводится уборка после каждого приема пищи.**

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов **отсутствуют** _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (**столами, стульями, табуретами** и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале **288 мест, количество**

достаточное _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 перемену 145 чел.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) соблюдают нормы личной гигиены, работают в специальной чистой санитарной одежде, каждый работник носит маску, перчатки, в наличии специальные щипцы для приготовления и накладывания готовых блюд

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов имеется в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню перспективное и ежедневное меню имеется в наличии, ежедневное меню размещено в доступном для учащихся месте и на сайте школы

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) в меню предусмотрено рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню предусматривает обеспечение максимального разнообразия здорового питания и включение в рацион питания детей фруктов

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3 человека

от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж от всех

Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздаче

Ассортимент буфетной продукции имеется

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями все необходимые документы на детей с пищевыми особенностями были предоставлены в ООО «Фабрика социального питания», на данный момент условия не созданы

все необходимые документы на детей с пищевыми особенностями были предоставлены в ООО «Фабрика социального питания», на данный момент условия не созданы

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи дети отдают предпочтение вторым блюдам, вес отходов на момент проверки составил около 35кг

дети отдают предпочтение вторым блюдам, вес отходов на момент проверки составил около 35кг

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)) подавляющее большинство опрошенных детей высказали удовлетворение качеством приготовленных блюд и организацией питания в школьной столовой

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) _____

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено.

Работникам пищеблока разливать первое блюдо за 2-3 минуты до прихода детей, чтобы его температура была оптимальна для детей.

Председатель комиссии Ю.В. Селезнева, заместитель директора _____

Члены комиссии:

Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности _____

Дурнева И.Н., представитель управляющего совета школы; _____

Враженко Е.П., представитель родительской общественности _____

Еремина Ю.В., представитель родительской общественности _____

Тесленко Д.В., представитель совета отцов _____

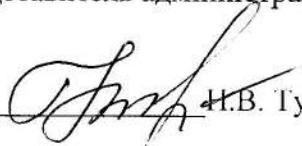
Муратова А.А., медицинский работник школы _____

Николаева И.В., социальный педагог _____



Со справкой ознакомлен законный представитель администрации
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №34» _____



И.В. Гулинова

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда		
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
16.09.2022	Обед: 1. Суп картофельный с горохом (на бульоне)	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	В жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен.	Картофель – мягкий, горох лущеный – пореобразный. Цвет светлого-желтый. Вкус умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в суп.	температурный режим соблюдается	
	3. Плов по-Арабски (филе)	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Пшеничная крупа полностью сварена, рассыпчатая, крупинки мягкие. Филе курицы нарезано кусочками.	Филе курицы протушено. Консистенция: мяса – мягкая, сочная, легко разжевывается; крупы – однородная, рассыпчатая. Цвет мяса – светло-бежевый, плова – свойственный виду крупы. Вкус и запах: филе - тушеного мяса курицы, умеренно соленый; плова – свойственный пшеничной крупе, умеренно соленый.	температурный режим соблюдается	
	3. Салат из свежих огурцов		соответствует меню	соответствует норме	Огурцы нарезаны порционно.	Вкус: цвет и запах как у свежего огурца.		
	4. Кисель ягодный	доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Жидкость вязкая, розового цвета.	Консистенция жидкая. цвет розовый, вкус сладкий. запах. свойственный ягодам.	температурный режим соблюдается	