

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ "Муниципальная СОШ"

(наименование учреждения)

мужские воцаров организации и качества питания обучающихся

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кливак А.Н. - директор школы

Члены комиссии: Семин А.В. - отв. за организацию питания

Белова, Кливак А.Н. - учитель, проректор, Кливак А.В. - проректор по учебной работе, Кливак Е.Ф. - родитель, Кливак Е.А. - родитель

В присутствии зав. столовой Заминина А.В.

составили настоящую справку о том, что «19» ноября 2013 г. в 12 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве — ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие «дезинфицирующих средств» да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

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

(примечание)

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Семин А.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

обучающиеся не дежурят в столовой

дежурство педагогов организовано

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале да, оборудован на 60 посадочных мест

Количество питающихся в 1 перемену 34 чел и 25 чел.
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) все соблюдено

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) соблюдается

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соблюдается
- наличие 2-х комплектов подносов соблюдается
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды соблюдается
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды соблюдается

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню существует на сайте центра, существует стенд в информационной комнате.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов ежедневно разнообразное меню, имеются фрукты

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3 человека
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж из всех

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется отдельный столовый стол с контролируемым весом

Ассортимент буфетной продукции буфета нет

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нет мероприятий

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи ведется, согласно нормам

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) проводится

Качество готовой пищи (Приложение 2). проводится

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу по выявлению в организации
в частности по выявлению обучающихся иностранного
языка родителей о здоровье ребенка

Члены комиссии: Сивцев А. Н. Дневной А. В. Д
Крылова А. Т. Д Кутянова Е. Ф. Д
Куликова А. Н. Д Киселев Е. Т. Д
Григорьев Т. В. Д

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации Сивцев А. Н. - директор школы.

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)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
29.11.2013.	обед	+ доведено до готовности	+ 200/150	контроль взвешивания	соответствует	соответствует	соответствует	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Для проверки соблюдения норм выхода отобрано одно блюдо.
 Суп-лапша домашняя с птицей отварной. В соответствии меню норма выхода составляет 200/10 и 150/15 соответственно.