

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ "Школа-интернат СОШ"

(наименование учреждения)

изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Степанов А. Н., директор школы

Члены комиссии: Олейникова Т. В. - ответств. за организацию питания в школе; Степанов А. Н. - учитель, председ. профсоюз; Кривошея А. Т. - председателем совета отцов; Митков Ю. А. - родители

В присутствии зав. столовой Захаровичева Л. В.

составили настоящую справку о том, что «16» 02 20 23 г. в 11 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

подведена горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

была выдана полотенца

(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 приема 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: Олейникова Т. В. - зам. директора

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

обучающиеся не дежурят

дежурство педагогов да

чистота зала, уборка после каждого приема 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, во всем

Количество питающихся в 1 перемену 28
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

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

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню
имеется на стенде столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов обеспечено разнообразием блюд, фруктов

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

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется, отдельно отстоящая стена с контрольными блюдами

Ассортимент буфетной продукции нет буфета

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями создания нет необходимости

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема 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:

продолжать соблюдать требования к
организации к качеству питания обучающихся,
информировать родителей о здоровом питании

Члены комиссии:

Синяев С. Н. - [подпись]
Олейник Ю. В. - [подпись] Минаев Ю. А. -
Крылов А. Т. - [подпись]
Киселев С. Н. - [подпись]

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации директор школы [подпись]

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			
16.02	обед	+ доведено до готовности	+ 200/250 г	+ 200/250 г	вкус удовлетворитель	+ -		

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 блюд «Суп картофельный с мясом» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода составляет 200/250 г.