

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ, Житайловская СОШ
(наименование учреждения)

изучения вопросов организации и качества питания обучающихся
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сивак Л.Н., директор школы

Члены комиссии: Алейник Т.Д. ответственный за организацию питания в школе; Киселева Л.Н. - учитель, председ. проф-союза; Кривошей А.Т. - председатель совета ст.учоб.; Протасенко И.В. - родители

В присутствии зав. столовой Зайтмайченко Л.В.

составили настоящую справку о том, что «25» октября 2023 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 _____;

бумажные 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 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: Алейник Т.Д. - 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 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, 60 мест

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
- имеется на стенде столовой

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню

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 стоящий стол в
контрольщиками всеми

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 создано нет необходимости

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи ведется, согласно норме

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
специализации к качеству питания обучающихся
информировать родителей о здоровье питания.

Члены комиссии:

Сивак Л. Н. [подпись]
Сивашин Л. В. [подпись] Тютасенко И. В. [подпись]
Кривашин А. Т. [подпись]
Михайлова Е. 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			
25.10 2023	обед	доведено до готовности	+ 200/250	+	вкус и цвет 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 нормы выхода блюда "Суп мясной на курином бульоне" отобраны 3 блюда. В соответствии с меню нормируемый выход составляет 200/250г.