

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: \_\_\_\_\_ человек

Председатель комиссии:

Морковская Ж.Н.

Члены комиссии:

1. Жора З.Р.
2. Дроздина И.А.
3. Александр С.А.
4. Линник С.А.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «04» сентября 2017 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

-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)

соблюдено  
-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): не дежурят

-Дежурство педагогов:

+

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: отсутствуют

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

оборудован

-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): соответствует

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

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: 3 н

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: имеется

-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: имеются в меню

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 8 человек  
-От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: со всех

-Наличие и место расположения контрольных блюд: на кафе

-Ассортимент буфетной продукции- нет  
(кондитерские изделия, хлебобулочные изделия)  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствии запрещенной нормами СанПин)

-Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями - нет

-Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи: 3 н

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

-Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

-Качество готовой пищи (Приложение 2)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Жорж В. Р. *Жорж*
2. Яршина И. А. *Яршина*
3. Александр С. А. *Александр*
4. Винни С. А. *Винни*

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

*[Signature]*

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Средняя температура	Средняя влажность	Средняя скорость ветра	Средняя освещенность	Средняя температура воздуха	Средняя температура воды	Средняя температура почвы	Средняя температура поверхности	Средняя температура воздуха	Средняя температура воды	Средняя температура почвы	Средняя температура поверхности
1	Воздух	градусы Цельсия	20	50	2	0,5	100	15	10	5	10	15	10	5	10
2	Вода	градусы Цельсия	15	40	1	0,5	100	10	5	0	5	10	5	0	5
3	Почва	градусы Цельсия	10	30	0,5	0,5	100	5	0	-5	0	5	0	-5	0
4	Поверхность	градусы Цельсия	5	20	0,5	0,5	100	0	-5	-10	-5	0	-5	-10	-5

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
	Завтрак	записка из бара с лимонами со слив. мороженым фрукты молоко 3,2% мед	90/10 150 200 200 10		имеет приятный запах вкусовые качества высокие	вкус соответствует запах соответствует	соблюдена температура	
	Обед	салат из капусты с кукурузой сев. с макаронами украинский Тибет из куриного бульона салат из свеклы морков. (об.) хлеб ржаной витаминный	60 200 50/150 200 200 30		соответствует запах соответствует цвет соответствует запах приятный консистенция соответствует представленный блюдами	соответствует запах соответствует	соблюдена температура	