

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: 5 человек

Председатель комиссии:

Морковская Ж.Н.

Члены комиссии:

1. Гоберуза А.Н.
2. Малашерова М.Т.
3. Талстян Н.А.
4. Трубанинова Н.В.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что « 9 » февраля 20 21 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 имеется

-Наличие «дезинфицирующих средств»: имеется

-Наличие графика работы столовой: имеется

-Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

-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)

соблюдены  
-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): нет

-Дежурство педагогов:

есть

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: нет

-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: хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов: есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: есть

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: хорошо

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

есть

-Соответствие рационов питания утвержденному меню: меню утверждено и составлено на основании СанПин

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

-Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: имеется

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 8 человек

-От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: со всех

-Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть

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

-Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями -

-Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи:

достаточно

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

-Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

устраивает

-Качество готовой пищи (Приложение 2)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Бракераж снять

2. вкусовые качества прекрасные, соответствует

Члены комиссии:

1. Андрюганникова Н. В.
2. Гавришова Л. Н.
3. Магашева М. Т.
4. Талстман К. А.

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

<p>Земля</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>свободно</p>
<p>Средства</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>свободно</p>
<p>Имущество</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>свободно</p>
<p>Средства</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>свободно</p>
<p>Средства</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>свободно</p>

**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							
	каша	+	+	+	+	+	+	
	сыр	+						
	чай	+						
	батон	+						
	малыш	+						
	мед	+						
	Обед							
	салат	+	+	+	+	+	+	
	салатка	+						
	кнели	+						
	каша	+						
	кашпет	+						
	конд. изд	+						
	хлеб пш.	+						
	хлеб рж.	+						