

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: 3 человек

Председатель комиссии:

Морковская Ж.Н.

Члены комиссии:

1. Тадеева А.А.
2. Куркина Е.А.
3. _____
4. _____

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «9» 09 2021 г. в 10 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: 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):

продолжительность перемены составляет 20 минут, дети успевают принять пищу

-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: Власова Ю.Ю.

-Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): да (от 14ч)

-Дежурство педагогов:

да

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: отсутствуют

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

да

-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 объёме

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: да

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

да

-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:

да

-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 - есть

-Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи:

уровень соответствует

-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:

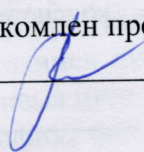
1. _____

2. _____

Члены комиссии:

1. Логорельева А. А.
2. Кутепова Е. Н.
3. _____
4. _____

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации



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 Нашонн. закваска со слив. молоком. Фрукт чай с сахар Молоко 3.2%	правильная	90г	90г	соответствует	соответствует	соответствует	
	Обед							