

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ «СОШ №34»

(наименование учреждения)

Плановая проверка организации горячего питания в школе
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ю.В. Селезнева, заместитель директора

Члены комиссии:

Дурнева И.Н., представитель педагогического коллектива школы;
Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности;
Враженко Е.П., представитель родительской общественности;
Еремина Ю.В., представитель родительской общественности;
Сальников Д.Н., представитель совета отцов;
Муратова А.А., медицинский работник школы;
Николаева И.В., социальный педагог.

В присутствии Н.А. Поповой, заведующей производством

составили настоящую справку о том, что «14» ноября 2022 г. в 10 час. 35 мин. проведено изучение организации питания в муниципальной общеобразовательной школе №34.

В ходе изучения выявлено:

при входе в обеденный зал столовой установлены умывальники в количестве **9 шт.;**

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____
бумажные полотенца, держатели _____;
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла **имеется** _____

Наличие дезинфицирующих средств **имеется** _____

Наличие графика работы столовой **имеется** _____

Наличие графика приема пищи обучающихся **имеется** _____

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 мин.) _____
продолжительность перемен: 20 минут, дети успевают принять пищу _____
(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) **интервалы соблюдены** _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: **Селезнева Ю.В., заместитель директора** _____
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) **по графику, нарушений в период дежурства не наблюдалось** _____

дежурство педагогов **по графику** _____

чистота зала, уборка после каждого приема пищи **состояние хорошее, соответствует требованиям СП 3.1./2.4.3598-20, ежедневно проводится уборка после каждого приема пищи.** _____

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов **отсутствуют** _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (*столами, стульями, табуретами и др. мебелью*); количество посадочных мест в обеденном зале 288 мест, количество достаточное

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 перемену 145 чел.
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) соблюдают нормы личной гигиены, работают в специальной чистой санитарной одежде, каждый работник носит маску, перчатки, в наличии специальные щипцы для приготовления и накладывания готовых блюд

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов имеется в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню перспективное и ежедневное меню имеется в наличии, ежедневное меню размещено в доступном для учащихся месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) в меню предусмотрено рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню предусматривает обеспечение максимального разнообразия здорового питания и включение в рацион питания детей фруктов

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3 человека
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж пробы берутся от всех партий приготовленных блюд

Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздаче

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями все необходимые документы на детей с пищевыми особенностями были предоставлены в ООО «Фабрика социального питания», но на данный момент условия не созданы

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи дети отдают предпочтение вторым блюдам и салатам, вес отходов на момент проверки составил около 39 кг

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)) подавляющее большинство опрошенных детей высказали удовлетворение качеством приготовленных блюд и организацией питания в школьной столовой

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) результаты анкетирования, проведенного в сентябре 2022 показали, что 91% учащихся школы и их родителей удовлетворены организацией питания в школе, при этом 84% опрошенных высказались положительно о качестве приготовленной в школьной столовой пищи
Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено. Работникам пищеблока своевременно освобождать стол грязной посуды, чтобы избежать большого скопления людей.

Председатель комиссии Ю.В. Селезнева, заместитель директора _____

Члены комиссии:

Помельникова Е.Г., представитель родительской общественности _____

Дурнева И.Н., представитель управляющего совета школы; _____

Враженко Е.П., представитель родительской общественности _____

Еремина Ю.В., представитель родительской общественности _____

Сальников Д.Н., представитель совета отцов _____

Муратова А.А., медицинский работник школы _____

Николаева И.В., социальный педагог _____

Со справкой ознакомлен законный представитель администрации
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №34» _____

Н.В. Тулинова

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)	Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Качество блюда		
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.11.2022	Обед:							
	1. Огурцы свежие	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Огурцы нарезаны кружками	Вкус, цвет и запах свойственны свежим огурцам		
	2. Суп картофельный с рисовой крупой	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	В жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, рис - в виде целых, неразваренных зерен.	Картофель – мягкий, рис – мягкий, неразваренный. Цвет светлый. Вкус умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в суп.	температурный режим соблюдается	
	3. Поджарка из свинины	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Мясо нарезано кусочками.	Мясо протушено. Консистенция мяса – мягкая, сочная, легко разжевывается; Цвет мяса – золотисто-бежевый. Вкус и запах свинины - тушеного мяса, умеренно соленый.	температурный режим соблюдается	
	4. Каша перловая рассыпчатая	доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Зерна крупы полностью набухшие, мягкие.	Консистенция крупы – однородная, рассыпчатая. Цвет каши – свойственный виду крупы. Вкус и запах каши – свойственный крупе, умеренно соленый.	температурный режим соблюдается	

5. Компот из фруктов и яблоч с/в	Доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Напиток прозрачный, желтоватый	Консистенция жидкая, цвет светло-желтый, вкус сладкий, запах свойственный яблокам и фруктам	температурный режим соблюдается	
----------------------------------	------------------------	--------------------	----------------------------	--------------------------------	---	---------------------------------	--