

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

(наименование учреждения)

Внеплановая 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 «09» февраля 2023 г. в 10 час. 00 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, 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, витаминизацию напитков

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: не имеется

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 на данный момент условия не созданы

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи дети отдают предпочтение вторым блюдам, вес отходов на момент проверки составил около 22 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 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено. Уделять больше внимания раскладке блюд на тарелках учеников. Раскладка блюд на тарелках должна быть эстетически привлекательной.

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)	Качество блюда		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		
09.02.2023	Обед:							
	1. Салат из запеченой свеклы	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Свекла протерта на терке тонкой соломкой	Вкус, цвет, запах характерны вареной свекле		
	2. Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	Блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	Соответствует норме выхода	В жидкой части супа – капуста, нарезанная соломкой, и картофель, нарезанный кубиками.	Картофель и капуста – мягкие, форма сохранена. Цвет светло-желтый. Вкус умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в щи.	Температурный режим соблюдается	
	3. Наггетсы куриные	Блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	Соответствует норме выхода	Мясо нарезано порциями.	Мясо протушено. Консистенция: мяса – мягкая, сочная, легко разжевывается. Цвет мяса – бежевый. Вкус и запах тушеного мяса курицы, умеренно соленый.	Температурный режим соблюдается	
	4. Макароны изделия отварные	Блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	Соответствует норме выхода	Макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются	Цвет от белого до светло-кремового, характерный, вкус и запах характерны для продуктов, входящих в данное блюдо.	Температурный режим соблюдается	
	5. Компот из свежих плодов яблок	Доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Напиток прозрачный, желтоватый	Консистенция жидкая, цвет светло-желтый, вкус сладкий, запах свойственный яблокам	температурный режим соблюдается	