

**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 комиссий:

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 «15» марта 2023 г. в 10 час. 25 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: 15 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: нет \_\_\_\_\_

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 условия для детей с диагнозом сахарный диабет частично созданы, но отдельного меню нет. \_\_\_\_\_

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи дети отдают предпочтение вторым блюдам, вес отходов на момент проверки составил около 25 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 рекомендовано увеличить количество обработок обеденного зала и пищеблока от насекомых с профилактической целью.**

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 блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.03. 2023	Обед: 1. Суп картофельный с горохом	Блюдо	соответствует	соответствует	*	*	температурный режим соблюдается	
		Блюдо доведено до готовности	меню	норме выхода	В жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен.	Картофель – мягкий, горох лучший – поребристый. Цвет светло-желтый. Вкус умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в суп.	температурный режим соблюдается	
		Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Тушеный кусочек филе рыбы уложен в тарелку с овощами и соусом.	Консистенция – мягкая. Цвет филе рыбы – на разрезе белый; соуса – розовый, овощей – натуральный. Вкус и запах рыбы в сочетании с соусом и овощами.	температурный режим соблюдается	
	3. Картофельное пюре	Доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Протертая картофельная масса	Консистенция густая, пыльная, однородная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус и запах, свойственные вареному картофелю, кипяченому молоку и сливочному маслу.	температурный режим соблюдается	
		Доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Напиток прозрачный, желтоватый	Консистенция жидкая, цвет коричнево-желтый. Вкус сладкий, запах свойственный сушеным фруктам	температурный режим соблюдается	
	4. Компот из смеси сухофруктов	Доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Напиток прозрачный, желтоватый	Консистенция жидкая, цвет коричнево-желтый. Вкус сладкий, запах свойственный сушеным фруктам	температурный режим соблюдается	

5. Салат из свеклы с сыром	доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Свекла и сыр протерты на терке тонкой соломкой	Вкус, цвет, запах характерны вареной свекле и сыру	температурный режим соблюден
----------------------------	------------------------	--------------------	----------------------------	--	--	------------------------------