

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 «19» мая 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: 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: 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 детей с подтвержденным диагнозом имеющих пищевых особенностей нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи дети отдают предпочтение вторым блюдам, вес отходов на момент проверки составил около 21 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 апреле 2023 показывают, что 92% учащихся школы и их родителей удовлетворены организацией питания в школе, при этом 87% 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 столовой рекомендовано по возможности продумывать оформление обеденного стола.

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	
19.05.2023	Обед:							
	1. Салат из свежих огурцов с луком	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Огурцы нарезаны кружочками, лук-кусочками.	Блюдо умеренно соленое. Запах и вкус продуктов, входящих в салат.		
	2. Суп-лапша домашнему	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	В жидкой части супа – лапша и картофель, нарезанный кубиками.	Картофель – мягкий, лапша сохранила свою форму. Цвет светло-желтый. Вкус умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в суп.	температурный режим соблюдается	
	3. Зразы «Солнышко»	Блюдо доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Зразы мягкие, корочка хрустящая. Форма сохранена.	Мясо протушено. Консистенция: мяса – мягкая, сочная, легко разжевывается; яйца – умеренно плотная. Вкус и запах тушеного мяса и вареного яйца, умеренно соленый.	температурный режим соблюдается	
	4. Каша рассыпчатая рисовая	Блюдо 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 ягод	доведено до готовности	соответствует меню	соответствует норме выхода	Жидкость прозрачная, розового цвета.	Консистенция жидкая, цвет розовый, вкус сладкий, запах, свойственный фруктам и ягодам.	температурный режим соблюдается	