

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: 6 человек

Председатель комиссии:

Морковская Ж.Н.

Члены комиссии:

1. Богданчук С.А.
2. Рожкова И.Ю.
3. Третьякова А.А.
4. Великий С.В.
5. Светличенко А.О.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «11» 01 2022 г. в 11 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: 6 шт

-Наличие «дезинфицирующих средств»: _____

-Наличие графика работы столовой: ✓

-Наличие графика приема пищи обучающихся: ✓

-Количество выделенного времени для приёма 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)

-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): нарушений нет

-Дежурство педагогов: _____

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: _____

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

-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):
✓

-Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов): специальный инвентарь присутствует в полном объеме

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: ✓
- наличие 2-х комплектов подносов: ✓
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: ✓
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: ✓

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:
✓

-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:
✓

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 8 человек ✓

-От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: со всех ✓

-Наличие и место расположения контрольных блюд:
✓

-Ассортимент буфетной продукции-
(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 - ✓

-Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи:
в допустимом объеме

-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. Смирнова Л. А. *Смирн*
2. Волынец С. В. *Волы*
3. Савельев А. Д. *Савельев*
4. Фатова Л. И. *Фатова*
5. Безкина С. В. *Безкин*

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

[Signature]

01.08.21

Дата	Категория	Качество блюда	Органиoleптическая оценка (вкус, цвет)	Соблюдение температурного режима	Примечание
01.08.21	Запеканка	✓	✓	✓	✓
	Каша	✓	✓	✓	✓
	Пюре	✓	✓	✓	✓
	Салат	✓	✓	✓	✓
	Хлеб	✓	✓	✓	✓
	Чай	✓	✓	✓	✓
	Сок	✓	✓	✓	✓
	Молоко	✓	✓	✓	✓
	Сметана	✓	✓	✓	✓
	Сыр	✓	✓	✓	✓
	Макаронные изделия	✓	✓	✓	✓
	Специи	✓	✓	✓	✓
	Жиры	✓	✓	✓	✓
	Соусы	✓	✓	✓	✓
	Десерты	✓	✓	✓	✓
	Напитки	✓	✓	✓	✓
	Хлебобулочные изделия	✓	✓	✓	✓
	Сладости	✓	✓	✓	✓