

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №30»
(наименование учреждения)
плановая проверка организации ежедневного горячего питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Острякова Н.Н., заместитель директора

Члены комиссии: Еськова С.И., председатель профсоюзного комитета,

Степина В.П., медицинский работник

Сдержикова Е.А., член родительского комитета,

Сапрыкин А.Н., член родительского комитета,

Анпилова О.Н., классный руководитель 3 класса «В»,

Гридунова И.В., классный руководитель 5 класса «Б»

В присутствии Авакян Н.Ю., заведующего производством

составили настоящую справку о том, что «14» декабря 2022 г. в 9 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 30

В ходе изучения выявлено:

перед обеденным залом столовой установлены умывальники в количестве **10 шт., к умывальникам подведены холодная и горячая вода**

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

отсутствуют;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла **в наличии**

Наличие дезинфицирующих средств **в наличии**

Наличие графика работы столовой **в наличии**

Наличие графика приема пищи обучающихся **в наличии**

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: **Острякову Н.Н., заместителя директора**

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) **дежурство детей в столовой организовано согласно графику, нарушений в период дежурства не наблюдалось**

дежурство педагогов **организовано согласно графику дежурства педагогов по школе**

чистота зала, уборка после каждого приема пищи **в зале чисто, соответствует требованиям СанПин 2.4.5.2409-08, 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 **392 посадочных места, количество посадочных мест достаточное**

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 перемену **343 человека, рассадка осуществляется с соблюдением социальной дистанции**

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) **внешний вид опрятный, 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**

- гигиеническое состояние столов **хорошее, столы чистые**

- 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 обучающихся 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, создана, количество членов 3 человека

от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж **снимается от всех партий**

Наличие и место расположения контрольных блюд: **на раздаче**

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями условия созданы
Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи вес отходов на момент проверки составил около 20 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 показывают, что 86% учащихся школы и их родителей удовлетворены организацией питания в школе, при этом 89% опрошенных высказались положительно о качестве приготовленной в школьной столовой пищи






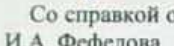
Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На момент проверки серьезных замечаний по организации питания учащихся в школе не выявлено. Установить рядом с умывальниками электрополотенца. Работникам пищеблока начинать накрывать столы на 5 минут позже, чтобы пища к приходу детей оставалась более горячей

Председатель комиссии  Н.Н. Острякова

Члены комиссии:

 С.И. Еськова
 В.П. Степина
 Е.А. Слержикова
 А.Н. Сапрыкин
 О.Н. Анпилова
 И.В. Гридунова

Со справкой ознакомлен законный представитель администрации общеобразовательной организации директор школы И.А. Фефелова

Директор школы  И.А. Фефелова

