

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
(общественный контроль)

МБОУ "Засеенская СОШ"  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: Белый Игорь Николаевич  
Председатель комиссии

Члены комиссии: Мищенко Елена Николаевна,  
Березина Елена Владимировна, Тиха Ирина  
Ивановна, Мищенко Елена Михайловна

В присутствии Заведующий директор Федосурова  
Людмила Александровна, проректор по учебно-воспитательной работе  
составили настоящую справку о том, что «МБОУ» сент. апр. 20 21 г. в с.в. час.

до 13.00

мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:  
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9шт;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1шт;

(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 минут) продолжительность завтрака составила 10 мин.,  
что достаточно, продолжительность обеда до 4 15 мин. Времени хватает  
(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) 40-45 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Федосурова Л.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов —

чистота зала, уборка после каждого приема пищи  
отсутствует, латекс и ковры не обрабатываются в указанные сроки в графике.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют  
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале обеденный зал оборудован 40 местами, из них 10 мест оборудованы  
Количество питающихся в 1 перемену \_\_\_\_\_  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) не все сотрудники носят в маску и без одноразовых перчаток

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) соблюдено

Эстетичность накрытия столов:  
- гигиеническое состояние столов удовлетворительное  
- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_  
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды \_\_\_\_\_  
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню  
 меню утверждено ежемесячно и 10-дневное меню имеется.

Соответствие рационов питания утвержденному меню рацион питания на 28.09.2021 соответствует утвержденному.

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) распределена с требованиями  
Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов фрукты и овощи добавляются в соответствии с рекомендациями меню.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов \_\_\_\_\_  
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж \_\_\_\_\_  
Наличие и место расположения контрольных блюд:  
 контрольное блюдо имеется возле весов на кухне.

Ассортимент буфетной продукции  
 буфета в меню нет  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями есть кабинет камерной в нем нет.

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи отходов практически нет

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)) не проводится  
Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- 1) Терестомпретить интервал приёма пищи между 2 и 3 сменой, следует обдумать, т.к. в каюте и там к 10.00 были осматривать.
- 2) Отработка снабов (и парок) после каждого приема пищи чередованием снабов (более тяжелые / остаток отанки и пищи, менее стуж, а парки не пропаривать).
- 3) В соответствии с традицией уборки помещений стиркой проводить выстирку корабля. Внешний вид корабля должен соответствовать требованиям.
- 4) Требования инструктажа с дежурными (деши) как правило брать сменную одежду.

Члены комиссии:

Киселевко Э.И. [подпись]

Звонко А.Н. [подпись]

Березина Ю.И. [подпись]

Бобченко В.М. [подпись]

Женщина В.П. [подпись]

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

заместитель директора И.И. Владимировича [подпись]