

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ; Зиссенская средняя общеобразовательная школа
(наименование учреждения)

родительский контроль организации питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии заместитель директора
Рязанубова Л.А.

Члены комиссии: Мачова Екатерина Борисовна, - родитель
Малетолуцкая Юлия Александровна, - родитель

В присутствии директора Кракова Ильяса Ю.А.
зам. директора Рязанубовой Л.А.
составили настоящую справку о том, что «04» августа 2022 г. в 11 час.
40 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10;
подведена холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6;
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла Есть мыло с дезодорантом

Наличие «дезинфицирующих средств» Есть

Наличие графика работы столовой Есть

Наличие графика приема пищи обучающихся Есть

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут) 20 мин с 11:40 до 12:00

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) интервал от 2ч 40 мин до 3ч 15 мин в зависимости от сезона

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Маровицкая Кристина Владимировна
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов не предусмотрено

чистота зала, уборка после каждого приема пищи
Зал чистый, 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 292

имеется столы и скамейки для каждого класса
Количество питающихся в 1 перемену 90

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) перчаток нет ни у одного работника столовой

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды каждый чистая, не шероховатая, сколов нет, коффа обрабатывается в автоклаве с нормами

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню

Меню ежедневное вывешивается в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) соответствует

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню разнообразное, вегетарианское, фрукты выданы в соответствии с меню

Наличие бракеражной комиссии, количество членов имеется, 5 человек
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется, возле весов

Ассортимент буфетной продукции буфета нет

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Создание условий для питания детей с пищевыми

особенностями буфета нет, есть в лароном-вект. маме, имеется возможность брать свой вид пищи, консервированные продукты

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи имеется

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

дети не задаются, могут комментировать добавки

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

анкетирование проводится в сентябре

Качество готовой пищи (Приложение 2). визуально, соответствует требованиям

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- продолжать соблюдать соответствия, утвержденной процедуры и в дальнейшем готовить документы на основании требований

Персонал соответствует корпоративным стандартам. Средства оптимизации работы, все оперативно наладить.

На завтрак были: Макарова, отварная с сыром, каша.

На обед: Пронина, рис отварной с рыбой в сметанном соусе, компот из фруктов.

Члены комиссии: Шахова Е.Б. /
Полешонкина /

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации зам. директора Л.А. Редозубов - Александр