

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

Засосенская СОШ

(наименование учреждения)

родительский контроль питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Надоудובה Д.А.

Члены комиссии: Момонова Н.Т.

Петашкина В.В.

Маскомова И.С.

Сейдарова Т.Т.

Сорокина А.Т.

В присутствии Надоудובה Д.А. Момоновой Н.Т.

составили настоящую справку о том, что «21» 03 2025 г. в 9¹⁰ час.
12⁴⁰ мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.

(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 приёма пищи (не менее 20 минут) на завтрак 10-15 мин обед 20 мин.

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) соблюдается, между приемами 4 часа.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Надоудובה

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

обеденным временем работницы столовой,
дежурство педагогов нет

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи

работница столовой на уборку пом. столовой
после обеда убирается моют столы

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не видны.
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столов, стульев.
посадочных мест (220)
Количество питающихся в I перемену 160ч
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) опрятной. чистой

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соблюдается
- наличие 2-х комплектов подносов соблюдается
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды соб-ся
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды соб-ся

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню
лицо меню каждой смены

Соответствие рационов питания утвержденному меню меню соответствует
двухдневному

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов имеется

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4 человека
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж

Наличие и место расположения контрольных блюд:

нет

Ассортимент буфетной продукции нету

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нету

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи отходов срезаются по первому блюду и второе блюдо отходов практически нет
Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На завтрак: каша овсяная, чай, зерн. молоко
На обед: картофельный суп, гречка с курицей
пюремной грудкой, овощами, морковками
отварными. Продукты свежие хорошо
нормализованы по еде.

Члены комиссии: Петушина В.В. Мясникова Н.С.
Хойдарова Т.В. Сорокина А.И.

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации: зам. директора: Рядодубова Л.А.