

СПРАВКА

по изучению организации питания в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении

«Средняя общеобразовательная школа №7» г. Белгорода

(общественный контроль)

В соответствии с приказом по школе №540 от 01.09.2021г. «О создании общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ №7 г. Белгорода»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Верхоогенко Татьяна Владимировна

Члены комиссии:

Марченко Светлана Борисовна
Демьяненко Анна Владимировна
Жилинина Юлия Сергеевна
Пашкова Юлия Игоревна

В присутствии

директора школы

Юркс Анатолий Сергеевич

составили настоящую справку о том, что «17» февраля 20 22 г. в 11 час. 50 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств»

в наличии

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

в наличии

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут)

достаточно

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Демьяненко Анна Владимировна

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

дежурство

педагогов

без нарушений (по графику)

чистота зала, уборка после каждого приема

пищи в зале чисто, уборка регулярно 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

всего 240, в достаточном количестве

Количество питающихся в одну

перемену 120 чел., достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных

щипцов) внешний вид строгий

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды

хорошее, чисто

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню

имеется, доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п.2.5.

МР 2.4.0180-

20) рациональное

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие

фруктов питание разнообразное

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 5 человек

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в обеденном зале, на стойке возле раздачи

Ассортимент буфетной продукции

имеется

(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

отходов negligible

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-

20 *выборочный опрос детей, добавлены*
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

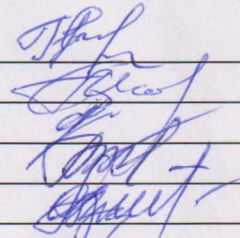
Верхоженко Т.В.

Марченко С.Б.

Декляничко А.В.

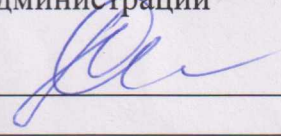
Жуковичева Н.Ю.

Башкова Ю.И.



Со справкой ознакомлен законный представитель администрации
общеобразовательной организации

Котис А.С.



Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Критерии оценки | | | | | | Примечание |
|---------------|--|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|--|---|------------|
| | | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | | | |
| | | | | | Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | |
| 17.02 2022 | обед | блюдо доведено до готовности | соотв. | соотв. | хорош. | хорошие | соблюд. | |
| | | | | | | | | |

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).