

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ОТБОУ "Филисовская СОШ"

(наименование учреждения)

приказ ОТБОУ "Филисовская СОШ" № 46 от 11.02.2015

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Русанова С.И. - сов. педагог

Члены комиссии:

1. Золотарь А.Н. - представитель родительского комитета
2. Маврина С.С. - представитель родительского комитета
3. Бондарева Ю.С. - представитель родительского комитета
4. Мейсак В.А. - педагог-психолог, член комиссии
5. Лобода М.Р. - представитель родительского комитета

В присутствии директора школы Головки И.В.

социального педагога школы Русанова С.И.

составили настоящую справку о том, что "13" февраля 2015 г. в

12 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в школе.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.;

подведена горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии мыло

Наличие дезинфицирующих средств имеется в достаточном кол-ве

Наличие графика работы столовой в наличии на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии на стенде

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 мин) (успевают

ли дети принять пищу) 25 минут (дети успевают принять пищу)

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) интервал соблюден

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на социального педагога - Русанову С.И.

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

дежурство педагогов

чистота зала, уборка после каждого приема пищи уборка производится

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 зал оборудован

столами, лавками; в наличии 200 посадочных мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в одну перемену 120 чел.

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, перчаток) все повара в колпаках, спец. одежде и в одноразовых перчатках

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специнвентаря, в том числе щипцов) порции соблюдаются, инвентарь есть

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов обрабатывают дез. средствами
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное - посуда и столовые приборы чистые.

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: меню в наличии, расположено на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) калорийность блюд распределена рационально.

Обеспечение максимального разнообразия, наличие фруктов в наличии

Наличие бракеражной комиссии, количество членов комиссия из 6 чел.

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии на столе для контрольных блюд

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи пищевые отходы имеются в небольшом количестве

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (законных представителей)) опрошено 5 детей

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует и далее также на высоком уровне обеспечивать учеников горячими питанием, соблюдая все рекомендации СанЖин.

Члены комиссии:

Лобода М.Р. Лобода
Дондарица Ю.С. Дудина
Заботарь А.Н. Завотарь
Маврина Е.С. Маврина
Русанова С.М. Русанова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Галюф



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.02.2025г.	Обед	1						

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).