

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ «Белохолмненская СОШ»
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Куршино И.В.

Члены комиссии: Зарубина Т.М.,
Ковалева Н.С.
Мамкина И.А.
Ташева К.И.

В присутствии директора школы Белых А.Н.

составили настоящую справку о том, что «8» февраля 2024 г. в 12 час.
30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5;
горячая вода, сост. удовлет.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;
сост. удовлет.

(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) сост., удовл.

(примечание)

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ростовцева Л.И.

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

дежурят кл. рук.

дежурство педагогов дежурство кл. рук.

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи соств.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120

Количество питающихся в 1 перемену 115
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовл.
- наличие 2-х комплектов подносов удовл.
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды удовл.
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды удовл.

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню
меню на сайте, в обед. зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню удовл.

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) удовл.

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов удовл.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж
Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции нет

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи —

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)
был проведен
проведено 1-4 кл.

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

защитить ист

Члены комиссии: *Защитника Д.М. Драч, Ковалева Н.С. Милославского Л.Ф. Жукова В.И. Часовских К.В. Чад, Куркина И.В. Жуков*

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации *М.И. Часовских М.И.*