

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «СОШ № 5 с углубленным изучением отдельных предметов».

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Н.А. Елисеева, заместитель директора

Члены комиссии

- Т.М. Норовяткина, социальный педагог,
- Ю.Н. Семенко, член родительского комитета,
- А.И. Горохов, член Совета отцов
- А.В. Неумывакина, медицинский работник школы

в присутствии Фоминой Н.И., заведующей производством, составили настоящую справку о том, что 18.11.2022 года с 08.10 до 11.30 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №5 с углубленным изучением отдельных предметов» с целью контроля за санитарным состоянием помещения, дежурства учителей и обучающихся, соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции..

В ходе изучения выявлено:

- при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 штук, к которым подведена горячая и холодная вода, имеется жидкое мыло для мытья рук;

- в обеденном зале, на стенде имеется график работы школьной столовой и график приема пищи;

- продолжительность 2 и 3 перемены составляют 20 минут;

- функции ответственного за организацию питания возложены на Елисееву Н.А., заместителя директора;

- функции дежурного учителя, согласно утвержденному графику, выполняет Антипова Л.А., классный руководитель 7«В» класса;

- состояние обеденного зала удовлетворительное. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;

- обеденный зал оборудован столовой мебелью. За каждым классом закреплен определенный стол;

- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии;

- организация питания осуществляется в соответствии примерному десятидневному меню, утвержденному Роспотребнадзором;

- меню висит в доступном месте;

- условия хранения и товарное соседство продуктов работниками столовой соблюдается;

- на момент проверки было предложено меню для свободной продажи: салаты овощные и сдобная выпечка;

- с целью контроля по соблюдению технологического процесса ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляется в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08. А.В. Неумывакиной, медицинским работником школы, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб;




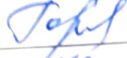

- питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами, Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.


На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям продолжать соблюдать график дежурства в школьной столовой и направлять работу дежурных обучающихся.
3. Работникам столовой разнообразить меню для свободной продажи.

Члены комиссии

	Н.А. Елисеева
	Г.М. Норовяткина
	Ю.Н. Семенко
	А.И. Горохов
	А.В. Неумывакина

Со справкой ознакомлен директор МБОУ «СОШ №5
с углубленным изучением отдельных предметов»

 Л.Д. Гринева

**Приложение 1 к справке комиссии общественного контроля
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов»
от 18.11.2022 г.**

Изучение качества готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)				Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
Завтрак	Блюдо доведено до готовности	Запеканка творожно-рисовая со сгущенным молоком, 150/10 Масло сливочное, 10 гр Батон пектиновый 20 гр Чай с сахаром 200 гр Молоко – 200 гр Печенье «Солнечный завтрак» 54гр Йогурт фруктовый 100гр	Запеканка творожно-рисовая со сгущенным молоком, 150/10 Масло сливочное, 10 гр Батон пектиновый 20 гр Чай с сахаром 200 гр Молоко – 200 гр Печенье «Солнечный завтрак» 54гр Йогурт фруктовый 100гр	Эстетичный	В норме	Соответствует требованиям СанПиНа	
Обед 7-11 лет	Блюда доведены до готовности	Солянка «Школьная» 200 Котлеты куриные, 90 гр Макароны отварные 150 гр Компот из свежих яблок 200гр	Солянка «Школьная» 200 Котлеты куриные, 90 гр Макароны отварные 150 гр Компот из свежих яблок 200гр	Эстетичный	В норме	Соответствует требованиям СанПиНа	