

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 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 13.09.2022 года с 08.15 до 11.30 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №5 с углубленным изучением отдельных предметов», с целью контроля за санитарным состоянием помещения, соблюдением графика приема пищи и горячих молочных завтраков, контроля качества и безопасности поступающих продуктов и сопроводительной документации на пищевые продукты.

**В ходе изучения выявлено:**



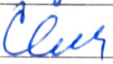


- при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 штук, к которым подведена горячая и холодная вода, имеется жидкое мыло для мытья рук;
- в обеденном зале, на стенде имеется график работы школьной столовой и график приема пищи;
- продолжительность 2 и 3 перемены составляют 20 минут;
- функции ответственного за организацию питания возложены на Елисееву Н.А., заместителя директора;
- функции дежурного учителя выполняет Горохова Т.И., социальный педагог школы;
- состояние обеденного зала удовлетворительное. Санитарное состояние столовой обеденных столов, посуды соответствует санитарно-гигиеническим нормам. В обеденном зале и пищеблоке чисто. Маркировка посуды, разделочных столов отвечает необходимым требованиям и используется по назначению. Вспомогательный и уборочный инвентарь хранится в специально отведенных местах;
- обеденный зал оборудован столовой мебелью. За каждым классом закреплён 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 примерно десятидневному меню, утвержденному Роспотребнадзором;
- качество имеющихся на складе продуктов: картофеля, свеклы, капусты, куриное филе соответствуют необходимым требованиям. На каждый продукт имеется накладная и сертификат качества. Соблюдается товарное соседство и сроки хранения.
- меню висит в доступном месте;
- 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 соблюдение графика приема пищи и горячих молочных завтраков.
3. Членам приемочной комиссии и работникам столовой постоянно соблюдать правила приемки поступающих продуктов.

Члены комиссии

	Н.А. Елисеева
	Т.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 13.09.2022 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 творожная с повидлом – 100/10 гр Яблоки свежие 100 гр Сыр порциями 20 гр Батон пектиновый 20 гр Чай Каркаде 200 гр,	Запеканка творожная с повидлом – 100/10 гр Яблоки свежие 100 гр Сыр порциями 20 гр Батон пектиновый 20 гр Чай Каркаде 200 гр,	Эстетичный	В норме	Соответствует требованиям СанПиНа	
Обед 7-11 лет	Блюда доведены до готовности	Суп пшеничный на курином бульоне 200 гр Зразы «Солнышко» 90 гр Каша пшеничная рассыпчатая, с тушеными овощами 150/30 Помидор свежий 60 гр Компот из свежих фруктов 200 гр Хлеб ржано-пшеничный 30гр Хлеб пшеничный 40гр	Суп пшеничный на курином бульоне 200 гр Зразы «Солнышко» 80 гр Каша пшеничная рассыпчатая, с тушеными овощами 150/30 Помидор свежий 60 гр Компот из свежих фруктов 200 гр Хлеб ржано-пшеничный 30гр Хлеб пшеничный 40гр	Эстетичный	В норме	Соответствует требованиям СанПиНа	