

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 17.01.2022 года с 10.10 до 12.30 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №5 с углубленным изучением отдельных предметов» с целью контроля за санитарным состоянием помещения, соблюдением требований САНПИН к оборудованию, инвентарю, качества и нормы выдачи завтраков и обедов.

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;
- организовано дежурство детей с 14 лет по графику дежурства классов по школе, которое осуществляется с согласия родителей и учащихся;
- функции дежурного учителя, согласно утвержденному графику, выполняет Скрябина С.Н., классный руководитель 11«А» 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, разнообразие рациона и сбалансированность питания;
- меню висит в доступном месте;
- условия хранения и товарное соседство продуктов работниками столовой соблюдается;
- 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, вкусовые качества и вес блюд соответствуют необходимым нормам и технологическим требованиям приготовления блюд.

Изучение качества готовой продукции (приложение 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

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 17.01.2023 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	Блинчики с фруктовой начинкой – 120 гр Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом 150/5 Коктейль «Авишка» 200 гр Сыр порционный 20 гр Батон пектиновый 30 гр Чай с сахаром и лимоном 200гр	Блинчики с фруктовой начинкой – 120 гр Каша молочная из овсяных хлопьев с маслом 150/5 Коктейль «Авишка» 200 гр Сыр порционный 20 гр Батон пектиновый 30 гр Чай с сахаром и лимоном 200гр	Эстетичный	В норме	Соответствует требованиям СанПиНа	
Обед 7-11 лет	Блюда доведены до готовности	Суп картофельный с горохом на курином бульоне 200 гр Котлеты куриные 90 гр Рагу из овощной смеси 150 гр Яблоки свежие	Суп картофельный с горохом на курином бульоне 200 гр Котлеты куриные 90 гр Рагу из овощной смеси 150 гр Яблоки свежие	Эстетичный	В норме	Соответствует требованиям СанПиНа	