

Справка
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа»
(наименование учреждения)

родительский контроль питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Жаровина И.С. родитель

в присутствии Ивченко И.А., заместителя
директора

составили настоящую справку в том, что «30» января 2016 г.
в 10 ч. 00 мин проведено изучение организации питания в МБОУ
«Веселовская средняя общеобразовательная школа».

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве нет;

бумажные полотенца
(примечания: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие «дезинфицирующих» средств есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 15 мин) _____

завтрак - 15 мин.
(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п.2.2. МР
2.4.0180-20) 2 часа

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой Исерикина Н.А.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие
нарушений в период дежурства детей) по графику, составлен-

ному классным руководителем
Дежурство педагогов кл. руководителем и адм. за приемом пищи

Чистота зала, уборка после каждого приема пищи влажная уборка
проводится после каждого приема пищи

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

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток) определен, имеются одноразовые перчатки, мед. масок нет.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипов) соблюдается, щипов нет

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соблюдается
- наличие 2-х комплектов подносов соблюдается
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды поцарапаны, имеются в достатке, чистые, сколов нет.

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню размещено 10-дневное меню и меню на каждый день

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов яблоко на завтрак

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4 человека

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются возле вешов

Ассортимент буфетной продукции буфета 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 приёма пищи не проводилась

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (законных представителей)) не проводился

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) проведено в ноябре

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Была проведена оценка санитарно-технологического содержания обеденного зала, оценка соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока, оценка созданных условий для соблюдения правил личной гигиены обучающихся, изучение соответствия реализуемого меню утвержденному меню.

Замечаний в ходе изучения организации питания нет.

Члены комиссии:

Ведущая комиссия И. С.

Со справкой ознакомлена представитель администрации
общеобразовательного учреждения

Зам. директора Ош - Алевико И. Н.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
30.01	завтрак	быстро доведено до готов-	соот- ветст- венно меню	вес соот- ветст- венно меню	хорошо оформлено	хорошее вкусно	(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое.
2026							

Меню
 Каша рисовая - 250 гр.
 Бутерброд с сыром - 40/20
 Чай - 200 мл
 Яблоко 1 шт.

Анкета для родителей

1. Ваш сын (дочь) питается в школе? да

2. Если нет, то по какой причине? —

3. Удовлетворяет ли Вас система питания в школе?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

4. Удовлетворены ли вы качеством приготовления пищи?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

5. Нравится ли Вашему ребёнку ассортимент в школьной столовой?

ДА

НЕ ВСЕГДА

НЕТ

6. Вас устраивает меню школьной столовой?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

7. Если бы работа школьной столовой оценивалась по пятибалльной системе, чтобы Вы поставили?

1

2

3

4

5

8. Ваши предложения по организации питания в школьной столовой

30.01.2020.

Дата

[Подпись]

подпись

Ионовича А.С.

Ф.И.О.