

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

МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

общественный контроль организации питания
(родитель, депутат, основатель партии «Единая Россия»)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Александрова Е.А., председа-
тель родительского комитета,
Муромов Е.М., депутат партии
«Единая Россия»

в присутствии заместителя директора -
Ивченко И.Н.

составили настоящую справку в том, что « 9 » февраля 2013 г.
в 13 ч. 20 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 —;

бумажные полотенца
(примечания: если есть замечания)

Наличие мыла есть с дозатором

Наличие «дезинфицирующих» средств имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

20 минут

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п.2.2. МР 2.4.0180-20) 1,5 - 2 ч.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой Младович Ивченко И.Н., Зайковецкая Р.В.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) классный руко-

водитель составляет график

Дежурство педагогов Пед. рук. в период приема пищи

Чистота зала, уборка после каждого приема пищи проводится класс-
ная уборка 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; столы, скамейки

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток) все работники столовой в спецодежде, в перчатках

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды посуда чистая, столов нет

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню меню вводится ежедневно, двухнедельное меню введено на неделю

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов фрукты выдаются в соответствии с меню, которое разнообразно

Наличие бракеражной комиссии, количество членов

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются
возле весов

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 блюда готовятся в пароконвекторе

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи допустимое

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) анкетирование

проводилось в декабре

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Без рекомендаций

Члены комиссии:

Александрова Е.А.

Мурашко Е.М.

Со справкой ознакомлена представитель администрации
общеобразовательного учреждения *заместитель*

директора Шостес Н.С.

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)	
09.02	обед	блюда доставлены до готовности	соответ- ствует меню	вес соответ ствует норме	хороший	хорошее	(1) — блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое. (2) — согласно нормам. (3) — обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).
20.02							

меню:

Салат из свиней карусель

100 гр

Суп похлебка

250 мл.

Желе

200 гр

Каша

200 мл.

Ябло

60 гр.

Дата: 09.08.23г.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒	☐
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	☒	☐
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	☒	☐
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	☒	☐
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	☒	☐
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	☒	☐
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐

	ДА	НЕТ
• Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	☐	☒
• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	☒	☐
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
• Имеются ли сколы на посуде?	☐	☒

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать. *дежурные классы*

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

Имя комиссии:
Александрова С.А.
Муромов С.М.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.