

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации МАОУ «СШ № 19-корпус кадет «Виктория»

(наименование учреждения)

Изучение организации питания осуществлялось в соответствии с планом-графиком работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания учащихся.

Комиссия в составе: председатель комиссии Плехотникова И.В., уполномоченный по охране труда; заместитель председателя – Емельянова Л.В., заместитель директора.
Члены комиссии: Чикина И.М., Шенцева Н.В., Гвоздева М.С., Нечпаева Н.Н., Логачева Л.Д., Неляпин А.С.

В присутствии Плетневой Л.В., зав. производством составили настоящую справку о том, что «11» октября 2024 г. В 13 час.00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 13 (тринадцати) штук; рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 (трех) штук; имеются одноразовые полотенца в количестве 8 (восемь) штук.

Наличие мыла - имеется жидкое мыло в количестве 13 (тринадцать) штук.

Наличие «дезинфицирующих средств» - имеется, 2 дозатора для дезинфицирующих средств

Наличие графика работы столовой - имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся - имеется

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут) - по факту 20 минут, в связи с эпидемиологической ситуацией.

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п.2.2. МР 2.4.0180-20) - интервал между приемами пищи составляет 2-3 часа

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Емельянову Л.В., заместителя директора.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) - в столовой дежурят учащиеся, нарушения отсутствуют.

Дежурство педагогов: в соответствии с графиком дежурства в обеденном зале находились дежурный педагог: дежурный учитель Долгих А.А.

Чистота зала, уборка после каждого приема пищи - состояние обеденного зала удовлетворительное, уборка производится после каждого приема пищи.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов - отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале – 220.

Количество питающихся в 1 перемену – 167 человек.

Внешний вид поваров соответствует требованиям СанПиН – повара используют медицинские маски, одноразовые перчатки и специальные щипцы.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд – все правила соблюдены.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует требованиям, осуществлялись предварительное накрытие и сервировка столов;

- наличие 2-х комплектов подносов – имеется;

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды - имеется;

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды – соответствует требованиям СанПиН.

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: меню ежедневное и перспективное находится в обеденном зале в доступном для учащихся месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню – обед для учащихся соответствует меню.

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п.2.5. МР 2.4.0180-20) – на завтрак приходится 20-25 % калорийности суточного рациона, на обед 35 %.

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов- меню разнообразное, включены фрукты.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов - имеется, в состав комиссии входит 7 человек, итоги бракеража подписывают в журнале не менее 3 членов бракеражной комиссии.

От каждой партии приготовленных блюд снимается бракераж.
Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда имеются и находятся в месте раздачи готовых блюд.
Ассортимент буфетной продукции – отсутствовал.
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями – заявления от родителей отсутствуют.
Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи - пищевые отходы минимальны.
Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)) – опрошено 17 учащихся, замечаний по питанию нет.
Качество готовой пищи - приложение №2.
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: работникам ООО «Фабрика социального питания» организовать работу буфета.

Члены комиссии:

Плохотникова И.В.
Емельянова Л.В.
Чикина И.М.
Шенцева Н.В.
Гвоздева М.С.
Нечпаева Н.Н.
Логачева Л.Д.
Неляпин А.С.

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации.

Директор MAOY «СШ № 19-
корпус кадет «Виктория»



Е.И. Иванова