

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кривцовская средняя общеобразовательная школа Яковлевского городского округа»
(наименование учреждения)

проверка организации питания обучающихся
(основания)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии: заместитель директора Лычёва Е.С.

Члены комиссии: ответственный за организацию горячего питания Орлова Г.В.

учитель начальных классов Кучерова А.В.

родитель Шустанова А.Н.

родитель Женова И.В..

В присутствии повара Люлиной Н.В.

составили настоящую справку о том, что «16» сентября 2022 г. в 11 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе проверки смотрелись следующие вопросы: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, качество приготовления обеда, отбор и хранение проб, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 штук ;
подведена холодная и горячая вода (умывальники в исправном состоянии): да

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: да, 4 шт. ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: имеется в достаточном количестве жидкое мыло

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): 20 минут

Дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Орлову Г.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): дежурство детей не предусмотрено

дежурство педагогов на момент проверки дежурил учитель Стрельникова Е.Н.

чистота зала: после каждого приема пищи проводится влажная уборка обеденного зала (по графику)

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и стульями); количество посадочных мест в обеденном зале 54, в 1 прием пищи садятся в обеденном зале 54 человек

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров: одеты в чистую специальную санитарную одежду (халат, одноразовая шапочка, легкая нескользкая рабочая обувь, одноразовая маска и перчатки) (имеется 3 комплекта одежды)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: чистые

- наличие 2-х комплектов подносов: имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов: имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов: чистые

Наличие и доступность размещения меню: меню расположено в доступном месте (на стенде)

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: произведен отбор проб приготовленных блюд

Ассортимент буфетной продукции нет
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствии запрещенной нормами СанПин)

Выводы:

Ежедневное меню соответствует перспективному меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.

Охват горячим питанием обучающихся - 100%. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, и исключены продукты с раздражающими свойствами.


Обед приготовлен качественно и вкусно. Нормы порций соблюдаются.

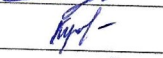
С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба всех приготовленных блюд. В день проверки в холодильнике стояли пробы двух предыдущих дней (обед), завтрак предыдущего дня и завтрак на момент проверки. Пробы находились в промаркированной стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками, на всех пробах проставлены даты. Санитарное состояние в пищеблоке и обеденном зале соответствует санитарным нормам. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Посуда при визуальном осмотре чистая, моется в соответствии с требованиями СанПин.

Обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические нормы, моют руки с мылом.

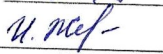
Члены комиссии:

Председатель комиссии:  Лычёва Е.С.

Ответственная за питание:  Орлова Г.В.

Учитель начальных классов:  Кучерова А.В.

Родитель:  Шустанова А.Н.

 Женова И.В.