

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «Алексеевская СОШ»

МБОУ, Алексеевская СОШ

(основание)

изучение вопросов организации и качества питания обучающихся

Комиссия в составе: 4 человек

Председатель комиссии Чибриков Н.А. - директор школы

Члены комиссии 1) Серых О.И. - ответственный за питание.

2) Бурилова А.И. - председатель профкома

3) Воронцова Г.А. - родитель

4) Кузнецова Г.И. - родитель

В присутствии зав. столовой Якушкова Е.Р.
составили настоящую справку о том, что «20» ноября 20 25 года
в 10 ч. 00 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ
«Алексеевская СОШ».

В ходе проверки выявлено:

При обеденном зале установлены умывальники в количестве 6 шт.,

проверена температура холодной воды
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками установлены электрополотенца в количестве 3 шт.,

находится в рабочем состоянии
(примечание: есть ли замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие дезинфицирующих средств имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 мин.) де

исполнено графиками приёма пищи

Соблюдение интервалов между приёмами пищи (согласно таблице п.2.2. МР
2.4.0180-20) де

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Серых О.И. - зам. директора по АХЧ

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в
период дежурства детей) обучающиеся не нарушают

Дежурство педагогов де

Чистота зала, уборка после каждого приёма пищи сохраняется

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствует

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретками и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120

Количество питающихся в 1 перемену 103

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) соответствует

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов да

- наличие 2-х комплектов подносов да

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню

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

взвешивать ежедневно (каждый день), разнообразные

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж из всех

Наличие и место расположения контрольных блюд буфет

Ассортимент буфетной продукции буфетная

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями

таких детей нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи

ведется, согласно картотеке

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

да

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180 - 20)

проводится

Качество готовой пищи (Приложение 2) проверяется

На основании вышеизложенного, комиссия рекомендует:

продолжить работу по повышению качества питания обучающихся, информировать родителей о здоровье обучающихся.

Члены комиссии Голубок И.А. Сергеев Д.И.

Дуринов И.И.

Видекина Г.А.

Королевская О.И.

Со справкой ознакомлен _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	наименование приема пищи (завтрак, обед или 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)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
1.	макароны в томатном соусе	доведено до готовности	150/90	+	+	соответствует норме	+	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание

(3) – обобщенный результат

Все проверенные отборные нормы входе «макарон с соусом» составили 3 блюда. Все введено. В соответствии с меню норма входе 150/90 грамм