

Справка №2 от 25.10.2024 года

по изучению организации питания в МОУ СОШ №4

(наименование учреждения)

В целях создания оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требованием, организации общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работникам столовой и обучающимися требований СанПин.

Комиссия в составе:

- председатель комиссии Черницына С.В., учитель начальных классов

Члены комиссии:

- Гацуляк Н.Р., зам. директора по АХЧ;
- Замыслова М.П., зам. директора по УВР;
- Золотухина Н.В., шеф-повар школьной столовой;
- Чалченко К.Н., председатель профсоюзного комитета;
- Семакова Т.С., медсестра;
- Захаров С.Н., председатель Управляющего совета;
- Коваленко Е.А., родитель от 6б класса;
- Головинова О.Н., родитель от 10 класса;

В присутствии учителя начальных классов Черницыной С.В. составили настоящую справку о том, что 25 октября 2024 года в 08.30 проведено изучение организации питания в МОУ СОШ №4.

В ходе изучения выявлено:

При входе в столовую установлены умывальники в количестве 5 штук, к которым подведена холодная вода, а горячая вода нагревается от весящего рядом нагревателя;

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

Рядом с умывальниками предусмотрены электрические рукосушители в количестве 2 штук.

В МОУ СОШ №4 организован питьевой режим: питьевые фонтанчики, в количестве 1 штук, расположенные при умывальниках. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

Наличие мыла: имеется.

Наличие графика работы столовой: имеется.

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): продолжительность перемен позволяет обучающимся принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на Ващук И.В.

Согласно графику организовано дежурство педагогов и обучающихся в столовой,

нарушений в период проверки не выявлено (дежурный учитель – Коротенко Н.В., дежурный класс – 7а класс).

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, в обеденном зале имеется дозатор с антисептическим средством, рецеркуляторы – 1 шт. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) на 180 посадочных мест. Данное количество позволяет в полной мере организовать питание обучающихся. Мебель в обеденном зале обрабатывается 1% раствором «Ди-хлор».

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует норме. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, культура обслуживания не нарушена. Сотрудники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты, работают в масках и перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует требованиям;
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется, соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов не нарушено;
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует требованиям.

Столовая посуда обрабатывается 1% раствором «Ди-хлор», ведется журнал дезинфекции.

Имеется в наличии и доступно размещенное меню. Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню. Установлено соответствие ежедневного меню примерному 10 дневному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо имеется в наличии, расположено на линии раздачи.

Продукция, которая запрещена нормами СанПин отсутствует.

(практически отсутствуют: имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи:

Изучение качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
25.10.2024	вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем	Доведены до готовности	185	185	Внешний вид блюда соответствует требованиям	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая требованиям	Температурный режим соблюдается	
	чай с сахаром		200/15	200/15				
	хлеб пшеничный		40	40				

сыр российский		20	20				
яблоко		100	100				

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- усилить контроль за санитарным состоянием в обеденном зале и пищеблоке;
- усилить контроль бракеражной комиссии за качеством пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов, качества поступающих продуктов, сроков и условий их хранения;
- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 05.11.2024 года.

Председатель комиссии Чер Черницына С.В.

Члены комиссии:

- Гацуляк Гацуляк Н.Р.
- Замыслова Замыслова М.П.
- Золотухина Золотухина Н.В.
- Чалченко Чалченко К.Н.
- Семакова Семакова Т.С.
- Захаров Захаров С.Н.
- Коваленко Коваленко Е.А.
- Головинова Головинова О.Н.

Со справкой ознакомлен Свиридова директор Свиридова Н.А.

