

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ «Камышенская СОШ»

(наименование учреждения)

Оказать содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществить контроль: (основания)

- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

Комиссия в составе: 2 человек

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

1. Губарева А.А.
2. Петрова В.И.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «11» сентября 2024 г. в 10 час. 25 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.

-Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 10 шт.

-Наличие «дезинфицирующих средств»: имеются

-Наличие графика работы столовой: имеется

-Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

-Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут):

продолжительность перемены составляет 20 минут, дети успевают принять пищу

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

-На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Щербина М.Н. Юрину М.И.

-Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): соблюдается

-Дежурство педагогов:

организовано

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: нет

-Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): количество посадочных мест в обеденном зале 96,

мест 96

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

все имеется

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: заметно
- наличие 2-х комплектов подносов: есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: есть
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: отсутствует

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

имеется

-Соответствие рационов питания утвержденному меню: меню утверждено и составлено на основании СанПин

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

-Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов:

имеется

-Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 3 человек

-От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: со всех

-Наличие и место расположения контрольных блюд:

в кладовых

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Меню разнообразное, вкусное, полноценное
2. Меню соответствует

Члены комиссии:

1. Швецова А.А. (подпись)
2. Петрова В.И. (подпись)
3. _____
4. _____

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации