

Справка № 10 от 03.05.2024

По изучению организации питания в общеобразовательной организации МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко»

(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 Сан ПиН.

(основания)

Комиссия в составе:

-председатель комиссии, Колосова А.М;

-члены комиссии:

-Юдина О.М.,

-Овчарова И.Е.,

-Авдонина Н.С.,

-Бедник А.М.,

-Лютова О.Н.,

-Останин В.Г.,

- Малахова И.А.

-Дмитриева Ю.В.

В присутствии заместителя директора Овчаровой И.Е. составили настоящую справку о том, что «03 мая 2024 г. в 10 час 45 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко».

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 48 штук, к которым подведена горячая и холодная вода;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрические рукосушители в количестве 14 штук.

(примечание: если есть замечания)

В МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» организован питьевой режим: питьевые фонтанчики, в количестве 3 штук, расположенные при обеденном зале. 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 О.М. Юдину.

Согласно графику организовано дежурство педагогов и обучающихся в столовой, нарушений в период проверки не выявлено (дежурный учитель – Брыткова Ю.Д. дежурный класс – 8 А).

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, в обеденном зале имеется дозатор с антисептическим средством, реперкуляторы – 1 шт. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) на 550 посадочных места. Данное

количество позволяет в полной мере организовать питание обучающихся. Мебель в обеденном зале обрабатывается 1% раствором «Дихлор».

(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 «Дихлор», ведется журнал дезинфекции.

Имеется в наличии и доступно размещенное меню. Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню. Установлено соответствие ежедневного меню примерному 12 дневному меню.

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

Продукция, которая запрещена нормами Сан ПиН отсутствует.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами Сан Пин)

Качество готовой пищи:

Изучение качество готовой пищи






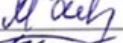


Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Пр ав ил ьн ост ь ку ли на рн ой об ра бо тк и (1)	Выход блюд согласно меню	Контр ольно е взвеш ивани е блюда	Качество блюда			
					Эст ети чес кое офо рмл ени е (вне шни й вид блю да)	Органолепти ческая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Собл юден ие темпе ратур ного режи ма отпус ка готов ых блюд	
17.04. 2024	Обед: -салат из свежих помидоров и огурцов; -суп гороховый; -паста с мясным соусом; -компот из свежих плодов	До ве де ны до гот ов но ст и	60 200 90	60 200 90	Вне шни й вид блю да соо твет ству ет тре бов	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая требованиям	Темпе ратур ный режи м собл юдае тся	


	яблок;		200	200	ани			
	-хлеб				ям			
	пшеничный;		30	30				
	-хлеб ржано-		40	40				
	пшеничный							

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

- заведующему хозяйством, Михайлюковой Ю.С., усилить контроль за санитарным состоянием обеденного зала;
- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- усилить контроль за использованием посуды с дефектами и механическими повреждениями (отбита эмаль, сколы и прочее)
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 21.05.2024 года.

Члены комиссии:

- Юдина О.М., 
- Овчарова И.Е., 
- Авдонина Н.С., 
- Бедник А.М., 
- Лютова О.Н., 
- Останин В.Г., 
- Малахова И.А., 
- Дмитриева Ю.В. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица MAOU «ЦО «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко»  директор А.М.Колосова

