

Справка № 1 от 19.09.2024

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, Овчарова И.Е.;

-члены комиссии:

-Юдина О.М.,

-Авдониная Н.С.,

-Каребина И.Н.,

-Бедник А.М.,

-Лютова О.Н.,

-Останин В.Г.,

-Гусева Н.П.,

-Воропаева Г.А.

В присутствии заместителя директора Овчаровой И.Е. составили настоящую справку о том, что «19 сентября 2024 г. в 13 час 15 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 – Новикова Л.Н., дежурный класс – 8 В).

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 572 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	Эст ети чес кое офо рмл ени е (вне шни й вид блю да)	Органолепти ческая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Собл юден ие темпе ратур ного режи ма отпу ска готов ых блюд	
19.09. 2024	Обед: -салат из свежих огурцов с луком; -суп лапша по домашнему; -зразы «Солнышко»; -каша рисовая рассыпчатая; -компот из	До ве де ны гот ов но ст и	30 200/10 90 150 200	30 200/10 90 150 200	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 юдает ся	

свежих плодов (яблок);		30	30	ани			
-хлеб пшеничный;		40	40	ям			
-хлеб ржано-пшеничный							

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;
- усилить контроль за использованием посуды с дефектами и механическими повреждениями (отбита эмаль, сколы и прочее)
- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 26.09.2024 года.

Члены комиссии:

- Овчарова И.Е. Овч
- Юдина О.М. Юд
- Авдонина Н.С. Ав
- Каребина И.Н. Кар
- Бедник А.М. Бедник
- Лютова О.Н. Лю
- Останин В.Г. Ос
- Гусева Н.П. Гус
- Воропаева Г.А. Воропа

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