

Справка №7 от 30.05.2022

**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 требованиями, организации общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН.

(основания)

Комиссия в составе:

-председатель комиссии, Колосова А.М;

-члены комиссии:

-Юдина О.М.,

-Авдони娜 Н.С.,

-Логвинова Л.Н.,

-Бедник А.М.,

-Люгова О.Н.,

-Останин В.Г.,

- Куценко Е.В.

В присутствии заместителя директора Колосовой А.М. составили настоящую справку о том, что «26 мая 2022 г. в 12 час 10 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 – Авдони娜 Н.С., дежурный класс – 10 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 покрытия столов:

- Гигиеническое состояние столов соответствует требованиям;

- наличие 2-х комплектов подносов имеется;

- 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.

Имеется меню буфетной продукции на май 2022. Буфетная продукция имеется в наличии. Продукция, которая запрещена нормами Сан ПиП отсутствует.

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

Качество готовой пищи:

### Изучение качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
27.04.2022	Обед: -огурец соленый; -суп из овощей (на бульоне); -кнели мясные соусом; -каша гречневая рассыпчатая; -компот из смеси	Доведены до готовности	60  200/15  100  150	60  200/15  100  150	Внешний вид блюда соответствует требованиям	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая требованиям	Температурный режим соблюдается	

сухофруктов	200	200				
-хлеб пшеничный;	30	30				
-хлеб ржано-пшеничный	40	40				

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- участвовать в акции «Здоровое питание школьников»;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 31

Члены комиссии:

- Колосова А.М. *М.М.К.*
- Юдина О.М. *Ю.М.*
- Авдоница Н.С. *Н.С.*
- Логвинова Л.Н. *Л.Н.*
- Бедник А.М. *А.М.*
- Лютова О.И. *О.И.*
- Останин В.Г. *В.Г.*
- Куценко Е.В. *Е.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица МАОУ «ЦО «Академия знаний» имени П.П. Шевченко» *Б.Л. Боева* директор Е.Л. Боева

Жуценко В. В.

26.05.2022 В. Жу

### Оценочный лист

Вопрос	Да/нет
<b>1</b> Имеется ли в организации меню?	
а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
б) да, но без учета возрастных групп	
в) нет	
<b>2</b> Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
а) да	✓
б) нет	
<b>3</b> Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
а) да	✓
б) нет	
<b>4</b> В меню отсутствуют повторы блюд?	
а) да, по всем дням	✓
б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b> В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
а) да, по всем дням	
б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b> Соответствуют ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
а) да	✓
б) нет	
<b>7</b> Есть ли в организации приказ о создании и порядке бракеражной комиссии?	
а) да	✓
б) нет	
<b>8</b> От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
а) да	✓
б) нет	
<b>9</b> Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
а) да	
б) нет	✓
<b>10</b> Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
а) да	✓
б) нет	
<b>11</b> Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
а) да	✓
б) нет	
<b>12</b> Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
а) да	✓
б) нет	
<b>13</b> Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
а) да	
б) нет	✓
<b>14</b> Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
а) да	✓
б) нет	
<b>15</b> Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
а) да	
б) нет	✓
<b>16</b> Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?	
а) да	
б) нет	✓
<b>17</b> Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
а) да	
б) нет	✓

Ваши пожелания

### Оценочный лист

Вопрос	Да/нет
<b>1</b> Имеется ли в организации меню?	
а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
б) да, но без учета возрастных групп	
в) нет	
<b>2</b> Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
а) да	
б) нет	
<b>3</b> Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
а) да	✓
б) нет	
<b>4</b> В меню отсутствуют повторы блюд?	
а) да, по всем дням	✓
б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b> В меню отсутствуют повторы блюд?	
а) да, по всем дням	✓
б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b> Соответствуют ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционированию организации?	✓
а) да	
б) нет	
<b>7</b> Есть ли в организации приказ о создании и порядке бракеражной комиссии?	✓
а) да	
б) нет	
<b>8</b> От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
а) да	
б) нет	
<b>9</b> Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
а) да	
б) нет	✓
<b>10</b> Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
а) да	✓
б) нет	
<b>11</b> Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
а) да	✓
б) нет	
<b>12</b> Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
а) да	✓
б) нет	
<b>13</b> Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
а) да	
б) нет	✓
<b>14</b> Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
а) да	✓
б) нет	
<b>15</b> Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
а) да	
б) нет	✓
<b>16</b> Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?	
а) да	
б) нет	✓
<b>17</b> Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
а) да	
б) нет	✓

Ваши пожелания

*Еспаник В.Г.*

26.05.2022 г.

