

## Справка №6 от 27.04.2022

### 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 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.,

-Авдони娜 Н.С.,

-Логвинова Л.Н.,

-Бедник А.М.,

-Лютлова О.Н.,

-Останин В.Г.,

- Щербакова А.С.,

- Щербаков Р.А.

В присутствии заместителя директора Колосовой А.М. составили настоящую справку о том, что «27 апреля 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 – Новикова Т.А., дежурный класс – 7 б).

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, в обеденном зале имеется дозатор с антисептическим средством, рециркуляторы – 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 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 апрель 2022. Буфетная продукция имеется в наличии. 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

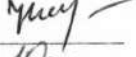




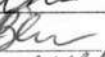
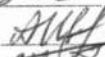
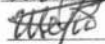

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блока	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.04.2022	Обед: -салат из свеклы; -солянка «Школьная» (свинина); -рыба тушеная с овощами; -шпоре картофеля; -компот из	Доведены до готовности	60	60	Внешний вид блюда соответствует требованиям	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая требованиям	Температурный режим соблюдается	
			200 110	200 110				
			150	150				

фруктов и ягод с/м;		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;
- классным руководителям провести классные часы, классные мероприятия, входящие в план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся;
- организовать встречи учащихся с медицинскими работниками, поварами школы по формированию культуры здорового питания;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 28.04.2022 года.

Члены комиссии:

- Колосова А.М. 
- Юдина Ю.М. 
- Авдонина Н.С. 
- Логвинова Л.Н. 
- Бедник А.М. 
- Лютова О.Н. 
- Останин В.Г. 
- Щербакова А.С. 
- Щербаков Р.А. 

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





Щербанова И.С.

### Оценочный лист

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

Ваши пожелания

## Оценочный лист

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

Ваши пожелания

Для соблюдения личной гигиены  
добавить на столе салфетки.