

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
**МБОУ «Масловопристанская СОШ»**

*(наименование учреждения)*

*плановая проверка*

*(основания)*

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Цыганкова Елена Николаевна

Члены комиссии:

1) Анохина Екатерина Александровна – представитель педагогического коллектива, социальный педагог, секретарь комиссии;

2) Ступакова Евгения Геннадьевна – родитель обучающейся;

3) Суц Людмила Викторовна – родитель обучающейся;

4) Кичаткина Алена Васильевна – родитель обучающихся;

5) Михеева Ирина Михайловна – родитель обучающихся;

6) Котлякова Лилия Александровна – родитель обучающихся;

7) Гадюков Сергей Викторович – родитель обучающихся;

8) Яковенко Татьяна Владимировна – ответственный за организацию питания, заведующая производством;

9) Гуторова Ира Владимировна – медсестра Шебекинской ЦРБ (по согласованию).

В присутствии работников пищеблоков, директора школы составили настоящую справку о том, что «16» октября 2023 г. в 11 час. 15 мин. проведены следующие мероприятия:

1. Контроль за комплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем, дезинфекантами.
2. Контроль за массой порционных блюд. (Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков).

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой основной школы установлены умывальники в количестве 4 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.

*(примечание: если есть замечания)*

Наличие мыла имеется в наличии 4 полных дозатора с жидким мылом.

Наличие дезинфицирующих средств имеются.

Наличие графика работы столовой имеется на стенде.

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется на стенде.

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут) 20 мин.  
дети успевают спокойно принять пищу и отнести посуду на мойку.

*(примечание)*

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заведующую производством (Приказ по школе № 335 от 31.08.2023 г.).

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство обучающихся в столовой отсутствует, дежурство организовано силами работников столовой. Все работники находятся в головных уборах (одноразовых шапочках), фартуках.

дежурство педагогов: отсутствует.

чистота зала: в обеденном зале визуально чисто.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов грызуны, насекомые и следы от них отсутствуют.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями); количество посадочных мест в обеденном зале – 150, что достаточно при данной организации питания (см. график питания)

*(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)*

Количество питающихся I поток – 231 человек, II поток – 253 человека, III поток – 235 человек.

Внешний вид поваров: опрятный, находятся в одноразовых шапочках, перчатках, рабочих халатах повара.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) правила соблюдаются, специальный инвентарь имеется.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется не в полном объеме
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции (если есть буфет): меню размещено в доступном месте (около зоны раздачи), буфет отсутствует

---

Соответствие рационов питания утвержденному меню перспективное меню имеется (согласовано с Роспотребнадзором)

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов имеется

Наличие бракеражной комиссии, количество членов бракеражная комиссия имеется в количестве 4 человек (согласно приказу № 336 от 31.08.2023)

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж от всех

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется, расположено над мармитом

Ассортимент буфетной продукции -

---

*(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, наличие отсутствие запрещенной нормы СанПиН)*

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями условия не создавались

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи 30%

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) проводилось

Качество готовой пищи: не проверялось.

#### **Итоги работы комиссии:**

1. Пищевые блоки укомплектованы необходимым уборочным инвентарем, дезередствами.
2. Масса порционных блюд соответствует массе порции, указанной в примерном меню. Нарушений технологии приготовления пищи не выявлено.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- Следить за массой порционных блюд, они должны соответствовать массе, указанной в примерном меню;

- продолжить дезинфекцию помещений столовых, замачивание использованной посуды в дезинфицирующих растворах в условиях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции.

Председатель комиссии:

Цыганкова Е.И.

Члены комиссии:

Анохина Е.А.

Ступакова Е.Г.

Суц Л.В.

Кичаткина А.В.

отсутствует по болезни

Михеева И.М.

Колтакова Л.А.

Гадюков С.В.

Яковенко Т.В.

Гуторова И.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации

Андреева Н.А.