

Справка
по изучению организации питания (общественный контроль)
в МБОУ «Бубновская ООШ»

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии: Рядинская Н.В.

Члены комиссии: Морозова Е.И. Мурзенец И.В. Белоусова К.Ю.

В присутствии повара Морозовой Г.В. составили настоящую справку о том, что «29» сентября 2023 года в 12 часов 30 минут проведено изучение организации питания в МБОУ «Бубновская ООШ».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале установлены умывальники в количестве 6 штук, подведена вода холодная и горячая, рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук.

Наличие мыла (имеется/не имеется) хорошо

Наличие дезинфицирующих средств – имеются/не имеются

Наличие графика работы столовой – имеется/не имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся – имеется/не имеется

Количество времени, выделенного для приема пищи (не менее 20 минут) – да/нет

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п.2.2 МР 2.4.018020) – да/нет

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой Артеменко Н.В. ответ. за организацию питания

Дежурство обучающихся в столовой – организовано/не организовано, нарушения в период дежурства детей нет

Дежурство педагогов – организовано/не организовано

Чистота зала, уборка после каждого приема пищи чисто

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов нет

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями, табуретами и др.), количество посадочных мест в обеденном зале 90

Количество питающихся в 1 перемену 23 (достаточно ли посадочных мест)

Внешний вид поваров (наличие медицинский масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) имеются перчатки, маски, щипцы

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) соблюдаются, все в наличии

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов хорошее

наличие 2-х комплектов подносов имеются

наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды да/нет

гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню да/нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует/не соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п.2.5. МР 0180-20) соблюдается

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов яблоки, молоко

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и месторасположения контрольных блюд на разраге

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нет

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи

жидкие отходы 0,7 л выливается в канализацию; 1 л отжженных отходов ставится в мусор.

Качество готовой пищи (Приложение 2) хорошее

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует

соблюдать требования СанПиН и далее

Председатель комиссии:

Рядинская Н.В.

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации:

Рядинская Н.В.