

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
(общественный контроль)

МБОУ «Борисовская НОШ имени Кирова»

Комиссия в составе: 4 человек

Председатель комиссии: Корейка Л.Н.

Члены комиссии:

1. Сиротинко Н.В. Ряз.
2. Степаненко В.П.
3. Жолова Н.В.
4. Алашайкина Л.А.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настрающая справка о том, что «4» 10 2022 г. в 11 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.

-Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 2

- Наличие мыла: имеется

-Наличие «дезинфицирующих средств»: имеется

-Наличие графика работы столовой: имеется

-Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

-Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут): продолжительность перемены составляет 20 минут, дети успевают принять пищу 20 мин

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

-На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Сиротинко Н.В.

-Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): не дежурят

-Дежурство педагогов: не дежурят

-Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: отсутств.

-Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): количество посадочных мест в обеденном зале 60

-Количество питающихся в 1 перемену 20 человек, что соответствует требованиям СанПиНа в период пандемии

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

-Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток): соответствует нормам

-Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов): специальный инвентарь присутствует в полном объеме да

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: чистые, обработанные

- наличие 2-х комплектов подносов: да

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: да
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: да
- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: да
- Соответствие рационов питания утвержденному меню: меню утверждено и составлено на основании СанПин да
- Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) калорийность соблюдена да
- Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: да
- Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 3 человек
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: от всех
- Наличие и место расположения контрольных блюд: стационарные банки, это готовые продукты, консервированные продукты
- Ассортимент буфетной продукции: отсутствует
- Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями - имеются
- Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи: отжорн имела в малом объеме
- Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей): речи удовлетворительная шкалами не имеют
- Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

- Качество готовой пищи (Приложение 2)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Сидорова Н.В. 
2. Степаненко О.П. 
3. Попова Н.В. 
4. Макашечкина Л.Р. 
5. \_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

 Коренная Л.П.