

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СШ № 23 для обучающихся с ОВЗ»

(наименование учреждения)

плановое

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гребнева Н.В. - заместитель директора

Члены комиссии: Мелова М.Н. - социальный педагог, Цепенцова Е.В. - представитель родительской общественности, Юданка Е.В. - представитель родительской общественности, Федюкина Л.М. - представитель родительской общественности, Юдан Н.М. - представитель родительской общественности, председатель Комиссии отзоб

В присутствии Лавинчук Л.А. - заведующую производством

составили настоящую справку о том, что «26» октября 2023 г. в 12 час. 50 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9; замечаний нет. Подведена холодная и горячая вода (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.; в наличии одноразовые бумажные полотенца (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется на каждой умывальнике

Наличие «дезинфицирующих средств» имеется в спец. отведенном месте

Наличие графика работы столовой имеется в общественной месте (стене)

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется в общедост. месте (стене)

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 мин) организовано

для приема пищи большие перемены, не менее 20 мин. Достаточно времени для приема пищи (примечание)

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

Интервалы между приемами пищи соблюдены

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Гребнев Н.В., заместитель директора, Мелова М.Н. соц. педагог дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

Обучающая школа не имеет дежурство педагогов организовано, имеется график в столовой

чистота зала, уборка после каждого приема пищи в обеденном зале чисто. Проводятся уборки после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не выявлено, везде чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мебель новая, чистая посадочных мест - 84. Достаточно места

Количество питающихся в 1 смену 45 обучающихся, достаточно (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов)

опрашен. Соответствует нормам. Имеется запас перчаток, головные уборы, средства

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые, обрабатываются моющим и дез. средствами

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды чистые обрабатываются моющим средством, без механич. повреждений.

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

Имеется в наличии меню в специальном общедоступном месте (стенд). Имеется перспективное меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5 МР

2.4.0180-20) распределено в соответствии с требованиями

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие

фруктов питание разнообразное, на 26.10.2023 года

Наличие бракеражной комиссии, количество членов имеется, 3 члена брак. комиссии

от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж со всех (завтрак, обед)

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется, контрольные блюда расположены в специальном для этого помещении

Ассортимент буфетной продукции имеется

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями имеется отдельное меню для обучающихся с пищевыми особенностями

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи оценка показала, что пищевых отходов не остается, дети передают

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

опрос детей не проводился

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (таблица 2). заполнено в приложении к справке.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

заклоение продолжить организацию работы в данной форме. Члены комиссии так же продолжить работу в соответствии со всеми установленными требованиями.

На 26.10.2023 года выявлены положительные результаты работы.

Комиссия рекомендует продолжить работу в меню ежедневно

Члены комиссии:

Третьякова Наталья Александровна  
Телова Татьяна Николаевна

Иванова Елена Александровна  
Иванова Елена Александровна  
Иванова Елена Александровна

С справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации  
Директор А.И. Маранина

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.10 2023	обед	не пережарено, не сырое, не холодное	Условно, вес соблюден	Прошли оценку по нормам всегда	соответствует требованиям внешнего вида	соответствует требованиям вкуса и запаха	температура соблюдена	
					соответствует рецептуре			

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда;
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

## Протокол №1

Заседания общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания

«26» октября 2023 года

**Присутствовали:** заместитель директора Гребнева Н.А., социальный педагог Теплова Т.Н., родители обучающихся Щепилова Е.В., Безлепкина Л.М., Юдина О. В., представитель Комиссии отцов Юдин И.М.

**Место проведения:** читальный зал

**Повестка дня:**

1. Выборы председателя и секретаря общественной комиссии.
2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока(наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды) Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства педагогов.

**Слушали:**

**По первому вопросу** выступила Щепилова Е.В.. Елена Васильевна предложила избрать председателем общественной комиссии ответственного за питание в школе заместителя директора Гребневу Надежду Александровну. Далее выступила Юдина Ольга Викторовна, которая предложила секретарем общественной комиссии избрать Теплову Татьяну Николаевну.

**Постановили:**

1. Создать общественную комиссию в следующем составе:
  - председатель общественной комиссии, заместителя директора Гребневу Н.А.
  - секретарь общественной комиссии, социальный педагог Теплова Т.Н.
  - представители от родительской общественности Щепилова Е.В., Безлепкина Л.М., Юдина О.В.
  - представитель Комиссии отцов Юдин И.М.

**Голосовали:** «да» -0, «нет» -0, единогласно - 6

**По второму вопросу** выступила заместитель директора Гребнева Н.А. Надежда Александровна рассказала, что питание в школе организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, муниципального и школьного уровней. На начало учебного года изданы приказ «Об организации питания», «О льготном питании», «О создании общественной комиссии по изучению вопросов питания», «О создании бракеражной комиссии», «О режиме работы столовой», «О режиме работы пищеблока» и другие. Надежда Александровна обсудила с присутствующими вопрос о наличии медицинских книжек работников пищеблока и о своевременном прохождении медицинской комиссии. Работники пищеблока имеют одноразовые перчатки шапочки специальную одежду, пользуются специальным оборудованием (щипцами). Также председатель Комиссии рассказала, что питание учащихся осуществляется в

соответствии с графиком питания, который соответствует режиму работы школы. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя.

Далее слушали представителя родителей (законных представителей) Юдину Ольгу Викторовну. Она сообщила, что для учащихся школы организовано двухразовое горячее питание. Учащиеся посещают школьную столовую в соответствии с графиком приема горячего молочного завтрака, обеда. Интервалы между приемами пищи составляют не менее 2 - 3 часов и не более 3,5 - 4 часов. В обеденном зале, на стенде вывешен график дежурства педагогических работников. Ежедневно дежурный учитель следит за порядком в столовой во время приема пищи, за тем, чтобы дети мыли руки перед приемом пищи. Классные руководители, тьюторы, воспитатели сопровождают учащихся во время завтрака и обеда.

Продукты, получаемые для приготовления пищи учащимися, качественные и свежие. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Блюда представленные на проверку, соответствуют записям в меню на 26 октября 2023 года. Вес блюд совпадает с требованиями порции (выборочно было взвешено 5 порций). Комиссия не обнаружила нарушений в технологии приготовления пищи и тепловой обработки продуктов.

Ольга Викторовна, еще раз подчеркнула, что санитарное состояние помещения столовой в удовлетворительном состоянии, все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, перчатках, в работе используют специальное оборудование (щипцы). В столовой имеются все дезинфицирующие и моющие средства, а также дозаторы и средства для обработки рук. В обеденном зале работают рецеркуляторы для обеззараживания воздуха.

**Постановили:**

1. Продолжить организацию работы в данном формате всем членам общественной комиссии.

2. Отметить положительную работу общеобразовательного учреждения в организации горячего питания.

3. Рекомендовать включить в состав ежедневного меню наличие фруктов.

**Голосовали: «да» -0, «нет» -0, единогласно - 6**

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:



Гребнева Н.А.

Теплова Т.Н.

**Явочный лист**  
к протоколу №1  
заседания общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания  
от 26 октября 2023года

Гребнева Н.А.

Теплова Т.Н.

Щепилова Е.В.

Юдина О.В.

Безлепкина Л.М.

Юдин И.М.

