

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Оскольская основная общеобразовательная школа Новооскольского городского округа»

(наименование учреждения)

Контроль над организацией питания (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции, контрольные порции. Соблюдение двух недельного меню

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора - Задорожная Виктория Викторовна.

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе – Лысенко Елена Васильевна.
медицинский работник - Сытина Венера Абдулкадыровна
председатель родительского комитета - Войтова Людмила Юрьевна.
представитель управляющего совета - Масленникова Яна Николаевна.
член управляющего совета - Шнайдер Татьяна Ивановна
член родительского совета - Бондарева Елена Васильевна
член управляющего совета, ученица 9 класса – Поставая Мария

В присутствии заведующей столовой Кононовой Марии Дмитриевны, составили настоящую справку о том, что «6» сентября 2023 г. в 10 час. 45 мин. и 13час .45 мин. Проведено изучение организации питания в МБОУ «Оскольская ООШ» (завтрак и обед).

В ходе изучения выявлено:

В помещении столовой установлены умывальники в количестве 3 шт.
холодная, горячая вода имеется

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

состояние рабочее

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла, антисептика имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) завтрак 15 мин., обед - 20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: и.о. директора Шакаровой М.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурного учителя (согласно утвержденного графика)

дежурство педагогов заместителя директора Задорожной В.В.

чистота зала - удовлетворительно.

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, скамейками); количество посадочных мест в обеденных залах 50 мест. (в условиях пандемии посадка производится согласно рекомендациям СанПин)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара с спец. одежде, волосы убраны в колпак, обувь сменная на резиновой основе, руки ухожены в перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно.
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии 1 комплект
- наличие 2-х комплектов столовых приборов - 2 комплекта.
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно.

Наличие и доступность размещения меню – в наличии.

Соответствие рационов питания утвержденному меню – 10 дневное меню, соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: на виду специально отведенное место.

Ассортимент буфетной продукции - отсутствует.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной спец.одеждой.

Медицинский работник следит за организацией питания в МБОУ «Оскольская ООШ», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб .

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.


Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-9 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Члены комиссии:

Задорожная В.В. 


Лысенко Е. В. 

Сытина В.А. 

Войтова Л.Ю. 


Масленникова Я.Н. 

Шнайдер Т.И. 

Бондарева Е.В. 

Постовая М.Е. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ «Оскольская ООШ»:  Шакарова М.С.