

## Справка № 5 от 18.03.2022

### По изучению организации питания в общеобразовательной организации МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» (наименование учреждения)

В целях создания оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требованием, организации общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работникам столовой и обучающимися требований Сан ПиН.

(основания)

Комиссия в составе:

- председатель комиссии, Колосова А.М;
- члены комиссии:
  - Юдина О.М.,
  - Авдони娜 Н.С.,
  - Логвинова Л.Н.,
  - Бедник А.М.,
  - Лютова О.Н.,
  - Останин В.Г.,
  - Прокопова И.В. ,
  - Адамова У.Н.

В присутствии заместителя директора Колосовой А.М. составили настоящую справку о том, что «18 марта 2022 г. в 11 час 10 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко».

#### **В ходе изучения выявлено:**

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 48 штук, к которым подведена горячая и холодная вода;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрические рукосушители в количестве 14 штук.

(примечание: если есть замечания)

В МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» организован питьевой режим: питьевые фонтанчики, в количестве 3 штук, расположенные при обеденном зале. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

Наличие мыла: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): продолжительность перемен позволяет обучающимся принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на О.М. Юдину.

Согласно графику организовано дежурство педагогов и обучающихся в столовой, нарушений в период проверки не выявлено (дежурный учитель – Комаренко Е.А., дежурный класс – 8 а).

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, в обеденном зале имеется дозатор с антисептическим средством, рецеркуляторы – 1 шт. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) на 572 посадочных места. Данное количество позволяет в полной мере организовать питание обучающихся. Мебель в обеденном зале обрабатывается 1% раствором «Дихлор».

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует норме. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, культура обслуживания не нарушена. Сотрудники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты, работают в масках и перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

- Гигиеническое состояние столов соответствует требованиям;
- наличие 2-х комплектов подносов имеется;
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется, соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов не нарушено;
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует требованиям;

Столовая посуда обрабатывается 1% раствором «Дихлор», ведется журнал дезинфекции. Имеется в наличии и доступно размещенное меню. Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню. Установлено соответствие ежедневного меню примерному 12 дневному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо имеется в наличии, расположено на линии раздачи.

Имеется меню буфетной продукции на март 2022. Буфетная продукция имеется в наличии. Продукция, которая запрещена нормами Сан ПиН отсутствует.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами Сан ПиН)

Качество готовой пищи:

### Изучение качество готовой пищи

| Дата       | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)              | Критерии оценки                       |                          |                               |   |  |   | Примечание |
|------------|---|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|---|--|---|------------|
|            |   | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда | Качество блюда                              |  |   |            |
|            |   |                                       |                          |                               | Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)                               | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |            |
| 28.01.2022 | Обед:<br>-кукуруза консервированная;<br>-суп картофельный макаронными | Доведены до готовности                | 30<br><br>200            | 30<br><br>200                 | Внешний вид блюда соответствует требованиям | Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая | Температурный режим соблюдается                       |            |

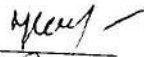

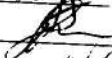
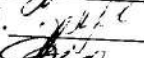



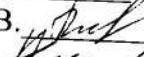

|                                      |     |     |  |  |  |                    |  |  |
|--------------------------------------|-----|-----|--|--|--|--------------------|--|--|
| изделиями<br>(на<br>бульоне);        |     |     |  |  |  | шая<br>требованиям |  |  |
| -котлеты<br>куриные                  | 90  | 90  |  |  |  |                    |  |  |
| -каша<br>рисовая<br>рассыпчатая      | 150 | 152 |  |  |  |                    |  |  |
| ;                                    |     |     |  |  |  |                    |  |  |
| -компот из<br>фруктов и<br>ягод с/м; | 200 | 200 |  |  |  |                    |  |  |
| -хлеб<br>пшеничный;                  | 30  | 30  |  |  |  |                    |  |  |
| -хлеб<br>ржано-<br>пшеничный         | 40  | 40  |  |  |  |                    |  |  |
|                                      |     |     |  |  |  |                    |  |  |
|                                      |     |     |  |  |  |                    |  |  |

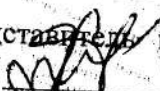
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;

- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 31.03.2022 года.

Члены комиссии:

- Колосова А.М. 
- Юдина Ю.М. 
- Авдоница Н.С. 
- Логвинова Л.Н. 
- Бедник А.М. 
- Лютова О.Н. 
- Останин В.Г. 
- Проколопа И.В. 
- Адамова У.Н. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица МАОУ «ЦО «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко»  директор Е.Л. Боева



Фрокопов Иван  
Фрокопова Ирина

### Оценочный лист

| Вопрос   | Да/нет |
|--|--------|
| <b>1</b> Имеется ли в организации меню?<br>а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>б) да, но без учета возрастных групп<br>в) нет | ✓      |
| <b>2</b> Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>3</b> Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>4</b> В меню отсутствуют повторы блюд?<br>а) да, по всем дням<br>б) нет, имеются повторы в смежные дни  | ✓      |
| <b>5</b> В меню отсутствуют повторы блюд?<br>а) да, по всем дням<br>б) нет, имеются повторы в смежные дни  | ✓      |
| <b>6</b> Соответствуют ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>а) да<br>б) нет                        | ✓      |
| <b>7</b> Есть ли в организации приказ о создании и порядке бракеражной комиссии?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>8</b> От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>9</b> Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>а) да<br>б) нет     | ✓      |
| <b>10</b> Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?<br>а) да<br>б) нет                    | ✓      |
| <b>11</b> Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>12</b> Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>13</b> Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>14</b> Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>15</b> Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>16</b> Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>17</b> Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |

Ваши пожелания

Оценочный лист

| Вопрос   | Да/нет |
|--|--------|
| <b>1</b> Имеется ли в организации меню?<br>а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>б) да, но без учета возрастных групп<br>в) нет | ✓      |
| <b>2</b> Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>3</b> Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>4</b> В меню отсутствуют повторы блюд?<br>а) да, по всем дням<br>б) нет, имеются повторы в смежные дни  | ✓      |
| <b>5</b> В меню отсутствуют повторы блюд?<br>а) да, по всем дням<br>б) нет, имеются повторы в смежные дни  | ✓      |
| <b>6</b> Соответствуют ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>а) да<br>б) нет                        | ✓      |
| <b>7</b> Есть ли в организации приказ о создании и порядке бракеражной комиссии?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>8</b> От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>9</b> Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>а) да<br>б) нет     | ✓      |
| <b>10</b> Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?<br>а) да<br>б) нет                    | ✓      |
| <b>11</b> Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>12</b> Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>13</b> Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>14</b> Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?<br>а) да<br>б) нет   | ✓      |
| <b>15</b> Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>16</b> Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |
| <b>17</b> Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?<br>а) да<br>б) нет  | ✓      |

Ваши пожелания