

Справка №3 от 28.01.2022

**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.,
 - Плотникова А.А.,
 - Доев А.Г.

В присутствии заместителя директора Колосовой А.М. составили настоящую справку о том, что «28 января 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 – Должикова Ж.Ю., дежурный класс – 7г).

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, в обеденном зале имеется дозатор с антисептическим средством, рециркуляторы – 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 январь 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: -салат из белокочанной капусты с огурцом; -суп рыбный с томатом и крупой(пше	Доведены до готовности	60 200	60 200	Внешний вид блюда соответствует требованиям	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствую	Температурный режим соблюдается	


	ничной; -биточки «Птичье молочко»	90	90		шая требованиям		
	-каша рисовая рассыпчатая ;	150	150				
	-компот из апельсинов;	200	200				
	-хлеб пшеничный;	30	32				
	-хлеб ржано- пшеничный	40	41				

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- заведующему хозяйством Сукмановой О.А. усилить контроль за санитарным состоянием обеденного зала;
- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 31.01.2022 года.

Члены комиссии:

- Колосова А.М. 
- Юдина Ю.М. 
- Авдоница Н.С. 
- Логвинова Л.Н. 
- Бедник А.М. 
- Лютова О.Н. 
- Останин В.Г. 
- Доев А.Г. 
- Плотникова А.А. 

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

