

## Справка № 5 от 13.12.2023

### 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.,
  - Овчарова И.Е.,
  - Авдонина Н.С.,
  - Бедник А.М.,
  - Лютова О.Н.,
  - Останин В.Г.,
  - Карбина И.В.,
  - Овчарова Т.А.,
  - Ростовцева Ю.А...

В присутствии заместителя директора Овчаровой И.Е. составили настоящую справку о том, что «13 декабря 2023 г. в 11 час 00 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 – Арутюнян Х.А., дежурный класс – 10 В).

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 550 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 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.

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						
		Пр ав ил ьн ост ь ку ли на рн ой об ра бо тк и (1)	Выход блюд согласно меню	Контр ольно е взвеш ивани е блюда	Качество блюда			Приме чание
Эст ети чес кое офо рмл ени е (вне шни й вид блю да)	Органолепти ческая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция ) (3)				Собл юден ие темпе ратур ного режи ма отпу ска готов ых блюд			
07.12. 2023	Обед: -салат из свеклы с сыром; -суп картофельный с горохом и сухариками; -рыба, тушенная овощами; -пюре	До ве ны до гот ов ст и	60  215  120	60  215  120	Вне шни й вид блю да соо твет ству ет тре бов	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая требованиям	Темпе ратур ный режи м собл юдает ся	

картофельное;	150	150	ани			
-компот из смеси сухофруктов;	200	200	ям			
-хлеб пшеничный;	30	30				
-хлеб ржано-пшеничный	40	40				

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- заведующему хозяйством, Михайлоковой Ю.С., 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 21.12.2023 года.

Члены комиссии:

- Овчарова И.Е. [подпись]
- Юдина О.М. [подпись]
- Авдонина Н.С. [подпись]
- Ростовцева Ю.А. [подпись]
- Бедник А.М. [подпись]
- Лютова О.Н. [подпись]
- Останин В.Г. [подпись]
- Овчарова Т.А. [подпись]
- Карбина И.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица MAOY «ЦО «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» директор А.М.Колосова

