

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №70»
приказ от 10.09.2024 №220-осн «О проведении контроля за организацией
питания учащихся в МБОУ «СОШ №70»

основание

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Трикина О.А., заместитель директора по ВР, Баканова Н.С., ответственная за организацию питания учащихся, нуждающихся в социальной поддержке, представители родительской общественности: Надёжкина К.Г., 1А класс, Третьякова О.А., 1Б класс, Агапова Л.В., 1В класс

В присутствии Казьминой Е.С., повара-бригадира, законного представителя КПП «Глобус», составили настоящую справку о том, что 11.09.2024 г. с 08:15 до 10:00 проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №70».

В ходе изучения выявлено:

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены:

- при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10 штук;
- рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт. в рабочем состоянии;
- учащиеся 1-4 классов пользуются бумажными полотенцами и салфетками (ответственные – классные руководители);
- над умывальниками установлены 2 диспенсера, учащиеся начальных классов используют жидкое мыло с дозатором (ответственные – классные руководители).

Наличие графика работы столовой: имеется.

Наличие графика приёма пищи обучающимися: имеется.

Продолжительность перемены: перемены по 15 мин., для учащихся 1-х классов – 20 мин., учащиеся успевают принять пищу.

Ответственная за организацию питания – Трикина О.А., заместитель директора по ВР.

Дежурство педагогов: классные руководители во время обеденной перемены находятся в столовой.

Чистота зала: санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столами и скамейками.

Количество посадочных мест в обеденном зале: 180, достаточно.

Внешний вид работников столовой: специальная одежда чистая, аккуратная, волосы под колпаком, обувь легкая нескользящая.

Эстетичность сервировки:

- гигиеничное состояние столов: столы чистые, протираются после каждого приёма пищи;
- наличие 2-х комплектов столовых приборов: имеются в достаточном количестве, сколы и трещины на посуде отсутствуют;
- гигиеничное состояние столовых приборов: чистые.

Меню, ассортимент буфетной продукции: меню размещено на информационном стенде в зоне раздачи, буфетная продукция представлена в витринном холодильнике, выпечка – на столе раздачи.

Соответствие рационов питания утверждённому меню: соответствует, факты замены или исключения отдельных блюд не выявлены.

Тепловой режим готовых блюд выдержан. Регламент накрывания блюд соблюдается.

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется на стойке раздачи.

Ассортимент буфетной продукции: соки пакетированные, минеральная вода негазированная. Продукты, запрещённые в детском питании, отсутствуют.

Наличие пищевых отходов: имеются в наличии, пищевые отходы собираются в ёмкости и убираются после каждого приёма пищи.


Качество готовой продукции:

Членами бракеражной комиссии проведено снятие пробы готовых блюд, пища была допущена к выдаче учащимся. Технология приготовления соблюдена. Качество готовой продукции соответствует нормам.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Довести итоги проверки до сведения родителей через голосовые сообщения в группах WhatsApp, родительские собрания.
2. Опубликовать справку по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №70» (родительский контроль) с подписями родителей прилагается.

Члены комиссии:

 О.А. Трикина 11.09.24

 Н.С. Баканова 10.09.2024

Со справкой ознакомлены:

директор МБОУ «СОШ №70»

законный представитель КШБ «Глобус»





Т.Н. Гайнулина

Е.С. Казьмина