

СПРАВКА

**по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность**

МБОУ Тетракавловская СОШ № 39
(наименование образовательной организации)

плановый

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

ответств. по питанию Бабичев И.В.

Члены комиссии:

родитель Мещуш Н.А. (мать),

мед. сестра школот Треходина Ю.В.

учитель Кемелева Н.Ю.

В присутствии зав. столовой Тивоварова Е.Б.

составили настоящую справку о том, что «4» октябрь 2023 г. в 11 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве Несется;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Наличие мыла Есть

Наличие графика работы столовой Да

Наличие графика приёма пищи обучающимися Да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут.

Дети спокойно принимают пищу за это время.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Бабичев И.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) нет.

_____ дежурство педагогов Да

_____ чистота зала Да

_____ обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 66.

Мест достаточно










(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)


ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ на 4 октября 2023 г.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракера жа	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак							
04.10.2023 9.50	10.00	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы Консистенция: мягкая, не крошится Цвет: соответствует виду сыра Вкус: соответствует виду сыра Запах: соответствует виду сыра	РАЗРЕШЕНО	<i>Губин А.А.</i>	13 10	14°
04.10.2023 9.50	10.00	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	Внешний вид: свекла мелко измельчена, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свеклы, зеленого горошка, соленого огурца, лука Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам	РАЗРЕШЕНО	<i>Губин А.А.</i>	60 100	14°
04.10.2023 9.50	10.00	КАША ГРЕЧЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяются друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или опущена с молоком; • цвет — свойственный данному виду крупы, • вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорелости и затхлости, • запах — свойственный данному виду крупы; • консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.	РАЗРЕШЕНО	<i>Губин А.А.</i>	150 180	65°
04.10.2023 9.50	10.00	КОТЛЕТЫ	Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир Консистенция: сочная, пышная, однородная Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо	РАЗРЕШЕНО	<i>Губин А.А.</i>	78	
04.10.2023 9.50	10.00	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	• Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не выходящих его помутнения; • цвет — от темно-желтого до светло-коричневого; • вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов, запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов; • консистенция — жидкая, сухофрукты — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.	РАЗРЕШЕНО	<i>Губин А.А.</i>	200	14°
04.10.2023 9.50	10.00	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	• цвет, консистенция, запах и вкус соответствуют свежему хлебу.	РАЗРЕШЕНО	<i>Губин А.А.</i>	20,33	

04.10.2023.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
 -  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
 -  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
 -  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
 -  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
 -  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
 -  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
 -  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

 Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактического) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют поевторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

Мамлеев А.А.
Трихаченко С.В.

Кемелев А.Ю.
Баденько В.В.

Чек – лист результата посещения школьной столовой представителями родительской
общественности

Дата проведения проверки: 04.10.2023.

Инициативная группа, проводившая проверку:

отв. по инициативе Бабурина И. В.
родитель 10 класса Лихачев А. А.
председатель школы Дряколько Г. Б.
учитель Ремеслов А. Г.

Вопрос

Да/нет

- 1 Имеется ли в организации меню?
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
 Б) да, но без учета возрастных групп
 В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 А) да
 Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 А) да
 Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 А) да
 Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 А) да
 Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 А) да
 Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
 А) нет
 Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
 А) да
 Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 А) да
 Б) нет

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- А) да
 Б) нет

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) нет
 Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да
 Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

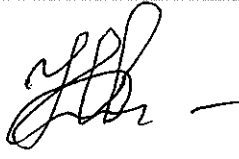

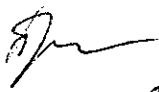

- А) нет
 Б) да


16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) нет
 Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) нет
 Б) да

Михайлов А.А.  -
Бадурев И.В. .
Трихачев Ю.В. 
Кемелева А.Г. 

Дата	Фамилия инициалы проверяющего	Результат проверки	Подпись	Решение директора школы по результатам проверки	Отметка об устранении выявленных недостатков
04.10. 2023г.	Мельник Мария Александровна	В материалах нет орд. экспертная. Завтрак оформлен, выданы, оформлено сообщ. по 98.001.01.			
04.10. 2023г.	Бабичев Тимуровна Татьяна Александровна	Все материалы заполнены и оформлены. Все соответствует.	