Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ЖСШ

(наименование учреждения)

жалоба родителей из 4*кл.

(основания)

Комиссия в составе: Миллер Л.А., Гончарчук С.В., Костаев Ч.М., Шутько В.П., Милошкова А.С.

Председатель комиссии Шутько В.П.

Члены комиссии:

Комиссия общественного контроля организации и качества питания, в соответствии с приказом директора МБОУ ЖСШ №30 от 11.09.2020г

В присутствии зам. директора по воспитательной работе МБОУ ЖСШ Милошковой А.С.

составили настоящую справку о том, что «11» 09 2020 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

—

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

не работает крайний правый, перебои в работе электрополотенца №3

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой (на входе) +

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) +

Наличие меню в доступе для всех категорий +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10-15 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Милошкову А.С. зам. директора по ВР Шутько В.П. зам. директора по АХР в нач. школе

дежурство учащихся в столовой (как организовано) годовой график дежурства для обучающихся 6-11 классов

дежурство педагогов годовой график дежурства учителей в столовой

чистота зала грязные столы, плохо протирают сотрудники ТП после приёма пищи детьми

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям СанПин

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов есть замечания
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: не размещено

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть, вывешивают с опозданием

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному буфет отсутствует

Наличие пищевых отходов: имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). соответствует

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Усилить работу по уборке в обеденном зале: гигиеническое состояние столов и подоконников.

Организовать работу буфета.

Члены комиссии: Жиляев Л.Н. Растаев И.Н.
Гольцинская В.В. Шутько В.Е

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Некрасова Л.А.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки[1]	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда [2]	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)[3]	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.09.20	обед	блюдо доведено до готовности, замечаний	По меню 230г. По факту 290г.	290г.	+	соответствует требованиям	+	замечаний нет

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18 сентября 2020г
Инициативная группа, проводившая проверку: Миллер Л.Я., Гончарова С.В., Шутько В.Г., Васильев М.Н., Милошенкова Л.

	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	