

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1
с углубленным изучением отдельных предметов»
города Губкина Белгородской области

СПРАВКА № 2 от 14.10.2024

**по изучению организации питания в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1
с углубленным изучением отдельных предметов»
города Губкина Белгородской области**

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, соблюдением работникам столовой и обучающихся требований СанПин.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Агеева Т.А.

Члены комиссии:

- Вдовиченко А.С.
- Ожигина И.В.
- Чеботарева В.П.
- Переверзева Н.А.
- Титовский С.А.
- Якунина А.Е.
- Татаринцева Е.А.
- Шахова Р.И.
- Булыгина Т.В.
- Савченко Г.В.

В присутствии директора школы Арнаутовой О.В. составили настоящую справку о том, что «14» октября 2024г. в 13ч. 10 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных предметов» города Губкина Белгородской области.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 штук, к которым подведена горячая и холодная вода;

рядом с умывальниками предусмотрены электрические рукосушители в количестве 14 штук;

В МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных предметов» города Губкина Белгородской области организован питьевой режим: кулер для воды, расположенный при обеденном зале. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение учебного дня.

Наличие мыла: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приёма 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 Агееву Т.А.

Согласно графику организовано дежурство педагогов и обучающихся в столовой, нарушение в период проверки не выявлено (дежурный учитель – Прасолова Л.А., дежурный класс – 8Б)

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, перед входом в обеденный зал имеется дозатор с антисептическим средством в обеденном зале имеется рецеркулятор – 1шт. обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) на 150 посадочных мест. Данное количество позволяет в полной мере организовать питание обучающихся. Мебель в обеденном зале обрабатывается 1% раствором «Дихлор».

Внешний вид поваров соответствует норме. Сотрудниками пищеблока соблюдается 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 обрабатывает 1% раствором «Дихлор», ведётся журнал дезинфекции. Имеется в наличии и доступно размещённое 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 СанПин отсутствует.

Качество готовой пищи (таблица 1).

Изучение качества 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 (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.10.2024	Обед: - салат из свёклы; - рассольник петербургский; -цыплята	Доведены до готовности	60 200/10	60 200/10	Внешний вид блюда соответствует требованиям	Блюда обладают хорошими вкусовыми и качествами, приятным запахом,	Температурный режим соблюдается	


запечённые;	90/150	90/150	консистенция, соответствующая требованиям
- картофель тушёный с овощами	200	200	
- компот из фруктов и ягод с/м	30	30	
- хлеб пшеничный;	40	40	
- хлеб ржано-пшеничный			

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- усилить контроль за санитарным состоянием в обеденном зале и пищеблоке;
- усилить контроль бракеражной комиссии за качеством пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов, качества поступающих продуктов, сроков и условий их хранения;
- усилить контроль за использованием посуды с дефектами и механическими повреждениями;
- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещание при директоре в срок до 26.10.2024 года.

Члены комиссии:

- Агеева Т.А. 
- Вдовиченко А.С. 
- Ожигина И.В. 
- Чеботарева В.И. 
- Переверзева Н.А. 
- Титовский С.А. 
- Якунина А.Е. 
- Татаринцева Е.А. 
- Шахова Р.И. 
- Булыгина Т.В. 
- Савченко Г.В. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных предметов» города Губкина Белгородской области  директор О.В. Арнаутова