

СПРАВКА № 3
проверки школьной столовой
МБОУ СОШ №4
пгт. Умба Терскогорайона Мурманской области

пгт. Умба

«20» 04 2023 г.

Общешкольной комиссией в составе:

1. Стрелкова Наталья Алексеевна
2. Малдоховская Елена Львовна
3. Маане Марина Сергеевна
4. _____
5. _____

в присутствии работника школьной столовой Свержковой Светланы Владимировны

в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) проведена проверка согласно плана работы родительского комитета школы по вопросу контроля за организацией питания учащихся МБОУ СОШ №4 пгт. Умба Терскогорайона Мурманской области на 2022-2023 учебный год.

Цель проверки: улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации.

В ходе проверки установлено:

1. Условия для соблюдения правил личной гигиены детей в столовой:

-средства для мытья и дезинфекции рук в наличии (мыло жидкое, дезинфицирующее средство)
(в наличии, перечислить/ отсутствуют)

-холодное и горячее водоснабжение для мытья рук в наличии
(в наличии/ отсутствуют)

-сушилки для рук и (или) полотенца в наличии
(в наличии/ отсутствуют)

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соблюдено
(соблюдено/не соблюдено)

условия для приема пищи соответствует нормам,
(соответствуют /не соответствуют нормам)

освещение яркое, обеденная мебель в хорошем состоянии, состояние посуды в норме, салфетки на столах в наличии, обеденный зал чистой, просторный, мебель расставлена свободно.

(отразить чистоту зала, освещенность, состояние обеденной мебели и её расстановка – тесно/свободно, сервировка столов, состояние посуды, наличие салфеток и т.д.)

3. Рекомендации по организации здорового питания детей имеются
(имеются /не имеются)

и размещены в доступном для ознакомления месте да.
(да/нет)

4. Режим работы буфета имеется, размещен в доступном для
(есть в наличии/отсутствует)

учащихся месте да.
(да/нет)

Режим организованного питания учащихся есть в наличии,
(есть в наличии/отсутствует)

размещен в доступном для учащихся месте да.
(да/нет)

5. Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех
возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи,
наименования блюда, массы порции, калорийности порции имеется.
(имеется /не имеется)

Меню размещено в доступном для ознакомления месте да.
(да/нет)

Ежедневное меню буфета с указанием наименования блюда, массы порции,
калорийности порции, цены имеется.
(имеется /не имеется)

Меню размещено в доступном для ознакомления месте да.
(да/нет)

6. Организация питьевого режима соблюдается,
(соблюдается/ не соблюдается)

устройства для выдачи воды (фонтан питьевой) размещены в
(кулер, фонтан и т.д.)

доступном для учащихся месте да, чистая посуда для приема питьевой
(да/нет)

воды —.
(имеется /не имеется)

7. Культура обслуживания, сотрудников, осуществляющих раздачу готовых
блюд:

-специальная одежда имеется.
(имеется/ не имеется)

-перчатки и другие средства индивидуальной защиты имеются.
(имеются /не имеются)

-опрятны, доброжелательны и т.д. да.
(да/нет)

8. Проверка организованного питания учащихся проведена после 1 урока.
Согласно школьному расписанию на перемене (9¹⁵-9³⁰) на мо-
(общее время перемены в мин.)

мент проверки организовано горячее питание (завтрак/обед) для учащихся
(подчеркнуть)

1, А, Б, 2, А, Б, 3, А, 4, А, Б, 4, А, Б.
(отразить класс/количество по журналу учета)

Учащиеся пришли в столовую после урока первого урока.
вовремя

(вовремя, с опозданием -указать класс, минуты)

В результате проверки установлено, что фактическое количество заявленных
по журналу учета и присутствующих учащихся при организованном питании

соответствует,
(соответствует/не соответствует – указать класс, количество отсутствующих)

9. Фактическое соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню в буфете:

соблюдено
(соблюдено / не соблюдено - отразить отсутствие блюд по меню или буфет не работает)

Фактическое соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню при организованном питании школьников:

соблюдено
(соблюдено / не соблюдено - отразить отсутствие блюд по меню)

10. Качество приготовления блюд:

- внешний вид соответствует
(соответствует / не соответствует)

- консистенция соответствует
(соответствует / не соответствует)

- вкус, запах (обладает присущим вкусом и запахом, постороннего привкуса и запаха нет) соответствует
(соответствует / не соответствует)

- блюда поданы (холодными/теплыми/горячими) горячими

(отразить какие блюда были поданы с нарушением температурного режима)

- выборочное соответствие порций блюд по массе при организованном питании школьников:

№	блюда по меню	масса порции, гр.	фактическая масса порции, гр.
1	бутерброд с мясом	1/110	
2	каша пшеничная	1/200	
3	чай с сахаром	1/200	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

11. Объем пищевых отходов после приема пищи при организованном питании учащихся: 50% пищевых отходов
(отразить состав отходов - нет/немного/много, какие блюда преобладают)

12. Отзывы учащихся хотели вкуса, масса нет

(опросить выборочно учащихся разных классов: какие блюда вкусные/невкусные, поданы холодными или горячими и т.д.)

13. Замечания и предложения по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:

Стрелкова Наталья Алексеевна. *Стрелкова*
Маложовская Елена Александровна. *Малож*
Лаване Марина Сергеевна. *М. Лаване*

(ФИО, подпись)

Работники столовой:

Свержкова Светлана Владимировна. *Свержкова*

(ФИО, подпись)