

СПРАВКА № 2
проверки школьной столовой
МБОУ СОШ №4
пгт. Умба Терскогорайона Мурманской области

пгт. Умба

« 25 » 11 2022 г.

Общешкольной комиссией в составе:

1. Стрижкова Наталья Александровна
2. Журикина Анна Николаевна
3. Солова Ирина Анатольевна
4. Жамова Анна Валерьевна
5. _____

в присутствии работника школьной столовой Сверчкова Светлана Владимировна

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 имеются жидкое, дезинфицирующее средство жидкое
(в наличии, перечислить/ отсутствуют)

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

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

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

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

обеденный зал просторный, просторной расстановкой мебели свободной, освещенной яркой обеденная мебель новая, в хорошем качестве сервировка столов удобная, соответствует нормам, но нет на столах наименьших размеров, состоящие посуды в норме

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

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

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

4. Режим работы буфета есть, 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 2 урока.
Согласно школьному расписанию на перемене (10¹⁵ - 10³⁰) на мо-
(общее время перемены в мин.)

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

5, А, Б, 6, Б, 7 Б (6, А, 4, А обучили дистанционно).
(подчеркнуть)
(отразить класс/количество по журналу учета)

Учащиеся пришли в столовую после урока 2 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) *теплыми*

(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	<i>каша манная</i>	<i>200</i>	
2	<i>бутерброд с сыром</i>	<i>1/30/20/10</i>	
3	<i>чай с сахаром</i>	<i>200</i>	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

11. Объем пищевых отходов после приема пищи при организованном питании учащихся: *немного*

(отразить состав отходов – нет/немного/много, какие блюда преобладают)

12. Отзывы учащихся *готовят вкусно, но иногда бывает не всегда чисто, к приходу учащихся в столовую. Бывает попадет в тарелку волос.*

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

13. Замечания и предложения по проверке: *каждому приобрести и ставить в соответствии на обеденные столы. Обратить особое внимание на отзывы*

учащихся. Известно все имеющееся оборудование.

Члены комиссии:

Стрелкова Наталья Александровна

Богаткина Анна Александровна

Салова Ирина Анатольевна

Жошкова Анна Валерьевна

Открыт

Пар.

Абду

(ФИО, подпись)

Работники столовой:

Сверчкова Светлана Владимировна

(ФИО, подпись)

Директору МБОУ СОШ № 4
Е.В. Макаровой
заведующей производством
Сверчковой С.В.

ОБЪЯСНИТЕЛЬНАЯ

На справку родительского контроля информирую, что жалоб на волос в блюдах не поступало, данных фактов не зафиксировано. Салфетки на столы выставляются ежедневно.

По температурному режиму блюд поясняю, столы накрываются за 5-10 минут до перемены (звонка), в связи с этим 2-е блюда незначительно остывают. Первые блюда подаются горячими, поскольку разливаются педагогами каждому ребенку.

25.11.2022

Сверчкова С.В.