

ПАМЯТКА

участнику мероприятия родительского контроля организации питания детей

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем гимназии? ДА / НЕТ
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья?
Да / нет / частично
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? Да / нет *Данной категорией детей нет.*
4. Все ли дети моют руки перед едой? Да / нет
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да / нет
6. Все ли дети едят за столами и сидя? Да / нет
7. Все ли дети успевают поесть за перемену? Да / нет
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? Да / нет
9. Есть ли замечания по чистоте столов? Да / нет
10. Есть ли замечания к сервировке столов? Да / нет
11. Теплые ли блюда выдаются детям? Да / нет
12. Участвуют ли дети в накрывании столов? Да / нет
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?
Да / нет
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? Да / нет
15. Суммарное количество пищевых отходов 2%

Рекомендации (пояснения, комментарии)

Гимназия предоставляет учащимся качественное, здоровое, сбалансированное и полноценное горячее питание, соответствующее всем стандартам и требованиям по качеству и безопасности. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с требованиями к здоровому питанию. Уровень организации школьного питания высокий.

Перед входом в столовую устанавливаются антисептики, предусмотрена дополнительная дезинфекция столов и посуды. График питания школьников сформирован с учетом наполняемости классов и безопасной раскладки детей в столовой.

Члены комиссии:

Заиргулова А.Ш. / А.Ш.

Сухарева О.В. / О.В.

Юрсева В.М. / В.М.

Внешний вид поваров Любара и лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде.

Эстетичность накрытия столов: - гигиеническое состояние столов Столы обрабатываются дезинфицирующими средствами.

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть три комплекта приборов.

- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: буфета нет

Соответствие рационального питания утвержденному меню Соответствует 12-дневному меню. Возрастная категория 7-11 лет

Наличие и место расположения контрольных блюд Стоят на раздаче в доступном месте.

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному буфета нет.

Наличие отходов практически отсутствуют

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

Качество готовой продукции (таблица 1) качество питания полностью устраивает.

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует Уровень организации школьного питания высокий. Предлагаемая пища в столовой гимназии полужидкая, вкусная, сытная и разнообразная. Питание школьников соответствует всем установленным требованиям и нормам по качеству, сбалансированности и безопасности.

Члены комиссии Майрулиани А.Ш./ЮФ

Сухарева О.В./СФ Юрьева В.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица гимназии

Дамков Л.В.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ Г. НОВОСИБИРСКА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
ВТОРАЯ НОВОСИБИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ



СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВТОРАЯ НОВОСИБИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мальцев Сергей Владимирович

Члены комиссии Кайруллина И.Ш., Сухарева Д.В., Юрьева В.М.

В присутствии заведующей столовой, Стаселько А.А.,
заместителя директора по УВР, Дамбули Л.В.

составили настоящую справку о том, что «22» 12 2023 г.

в 17 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в гимназии.

Проверка проходила с 18.12. 2023 по 22.12. 2023 г.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале установлены умывальники в количестве: 6 шт. Вода гор / хол

рядом с умывальником предусмотрены электросушилки в количестве 4 шт.

Наличие мыла есть Наличие графика работы столовой (на входе) есть

Наличие графика приема пищи обучающимися (на входе) есть

Наличие меню в доступе для всех категорий есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 минут, дети успевают
принять пищу.

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

Функции возложены на заместителя директора по УВР, Дамбули

Дежурство учащихся в столовой (как организовано) накрывают сотрудники столовой.

Дежурство педагогов есть

Чистота зала В зале чисто, работает вентиляционная и бактерицидная
установка

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья, табуреты, др.
мебель...) барная стойка со стульями.

Количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест Достаточно / Не достаточно