

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
**(общественный контроль)**  
**МБОУ «Большебыковская СОШ»**  
(наименование учреждения)

Комиссия в составе: 7 чел.

Председатель комиссии Косинова Т.Н.

Члены комиссии:

Толмачев А.П., Малиновская Е.В., Пищулова Н.А., Давыдова Н.В., Толмачева Т.А., Жукова Е.В.

В присутствии специалиста по закупкам Заздравных Е.В., составили настоящую справку о том, что «9» сентября 2022 г. в 11 час. 50 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;  
подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие «дезинфицирующих средств» имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут) \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2.МР 2.4.0180- 20) имеется

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместитель директора Давыдову Н.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство обучающихся организовано, нарушений нет

дежурство педагогов

дежурство педагогов организовано, нарушений нет

чистота зала, уборка после каждого приема пищи \_\_\_\_\_

удовлетворительно

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не выявлено -

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и скамейками); количество посадочных мест в обеденном зале 48

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 перемену 28

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов)

удовлетворительно, имеется

соблюдение правил при порционировании и раздаче горячих блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) соблюдается, имеется

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_

удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется, размещено на стенде, буфетной продукции нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п.2.5.М.Р. 2.4.0180-20) \_\_\_\_\_ калории распределены рационально

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов \_\_\_\_\_ имеется

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3

от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется, в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции \_\_\_\_\_ буфетной продукции нет

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПи

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями \_\_\_\_\_ таких детей нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов отходов после приема пищи 1-3%

Выборочный опрос детей (с согласия родителей(иных законных представителей) \_\_\_\_\_ удовлетворены


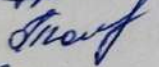
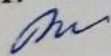
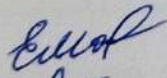
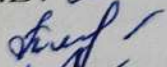

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) \_\_\_\_\_ имеется

## Качество готовой продукции

Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
				Качество блюда			
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
Обед	Блюдо доведено до готовности, не пересушенное, не сырое	Соответствует норме	Соответствует норме	Удовлетворительное	Соответствует норме	Соответствует норме	

На основании вышеизложенного, комиссия рекомендует: классным руководителям продолжать работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Члены комиссии:

Давыдова Н.В.   
 Толмачева Т.А.   
 Жукова Е.В.   
 Малиновская Е.В.   
 Пищулова Н.А.   
 Толмачев А.П. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Косинова Т.И. 