

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
(общественный контроль)

МБОУ Засовенская средняя общеобразовательная школа  
(наименование учреждения)

родительский контроль организации питания  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии заместитель директора  
Редовцова И. А.

Члены комиссии: медицинская сестра Красноярская Ю. А.  
член родительского комитета от Нкч - Гребенкина А. Б.  
член родительского комитета от Нкч - Картонова С. В.

В присутствии ответственного организатора по меню  
медсестры Красноярской Ю. А., шеф-повара Бяцкой И. Т.  
составили настоящую справку о том, что «25» января 20 дд г. в 11 час.  
40 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной  
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7шт;  
подверена горелка и холодная вода, имеется мыло с/с  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое мыло с дозатором

Наличие «дезинфицирующих средств» -

Наличие графика работы столовой имеется на стенде

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется на стенде

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20  
минут) 20 минут с 11.40 до 12.00

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-  
20) интервал от 2х 40мин до 3х 25мин в зависимости

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Карадобина И. А. по столовой Мамонтова М. Т.

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

дежурство педагогов не предусмотрено

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи  
проводится влажная уборка после каждого  
приёма пищи

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не обнаружено  
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 202, зал эстетично оформлен, имеются столы и скамейки для каждого класса  
Количество питающихся в 1 перемену от 104 до 167 в зависимости от наполненности классов  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) повара, работницы кухни и моечного зала имеют спецодежду, маски, перчатки

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) соблюдается

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды посуда чистая, не цурбаная, сколов нет

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню  
Меню ежедневное вывешивается в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) соответствует

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню разнообразное, фрукты выносятся в соответствии с меню

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 2 человека  
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
имеется, возле весов

Ассортимент буфетной продукции буфета нет

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями блюда готовятся в пароконвектамаге, имеется возможность взять чай для мед. центра

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи носимой посуды  
допустимая

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))  
дети наедаются, могут попросить добавки

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)  
анкетирование проводилось в январе

Качество готовой пищи (Приложение 2). вкусно, соответствует требованиям

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

25.01.2022г. Завтрак: каша Манная, батоны, печенье, чай, фрукты  
Каша теплая, чай сладкий, мед. Все было вкусно  
Обед: Рассольник с макаронами с куриной котлетой,  
икра кабачковая, сметана, хлеб, компот с сухофруктов  
Порции соответствуют нормам питания. Обед органи-  
зован хорошо, все оперативно накормили.  
Все было хорошо.

Члены комиссии:

Харитонова Е.В. *С.В. Харитон*  
Гребенникова А.Б. *А.Б. Гребенникова*

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной  
организации *зам. директора Л.Т. Федосюкова - Г.И.*