

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

Засовская СОШ

(наименование учреждения)

родительский контроль питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Геродубова Л.А.

Члены комиссии: Момонова М.Т.

Момонина В.В.

Момонов Н.С.

Ханрапов А.В.

Сорокина А.Т.

В присутствии Геродубовой Л.А. Момоновой М.Т.

составили настоящую справку о том, что «21» 03 2025 г. в 13:35 час.
мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 15 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.;

(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 приёма пищи (не менее 20
минут) обед 15 мин для 7-11 классов

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-
20) соблюдается интервал минимум 30 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Геродубовой Л.А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства обсуживают работницы столовой детей)

дежурство педагогов нет

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи
работницы столовой наводят, после обеда убира-
ют столов

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не видима
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы и скамейки

посадочных мест 220
Количество питающихся в 1 перемену 160 человек
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соблюдается
- наличие 2-х комплектов подносов соблюдается
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды соблюдается
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды соблюдается

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню
меню находится на информационной доске

Соответствие рационов питания утвержденному меню меню соответствует утвержденному

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов имеется

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4 человека
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции нет

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи очень много отходов хлеба

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На обед ботт гореховой суп. Желе и вареной, мясной
с пюре и пюре из картофеля, маминовое варенье.
Хлеб, йогурт, сухарики и чай и компот из сухофруктов.
Все было очень вкусное! Спасибо!!!

Члены комиссии: Истринская В.В. (ИВ) Мешков Н.С. (НМ)
Хайдарова Л.В. (ЛВ) Сидорова А.А. (АА)

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации Радодубова Н.А. - зам. директора - Н.А. Радодубова