

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ «Богатынская СОШ им. П. П. Керженцева»
(наименование учреждения)

(основания)
Комиссия в составе:
Председатель комиссии Фабанина С. В.
Члены комиссии: Тарасова С. М., Журавская З. В., Садыкова И. П.

В присутствии повара Кошкичук В. П.

составили настоящую справку о том, что «15» сентября 2023 г. в 12 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3;

(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла имеется

Наличие «дезинфицирующих средств» имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут) 20 мин.

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора Фабанина С. В.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства _____ детей)

дежурство педагогов Дежурный учитель присутствует

чистота зала, уборка после каждого приема пищи.
Зал чистый, уборка проводится регулярно

гствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют
денный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
белью); количество посадочных мест в обеденном зале: зал оборудован

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

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и
специальных щипцов) Повара имеют маски, перчатки
и спец одежду и обувь

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов в норме
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды в норме

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню

Меню размещено на стенке
Перспективное меню имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие
фруктов питание разнообразно, имеются фрукты

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:
Контрольные блюда находятся на столике
"готовое блюдо"

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема
пищи Пищевых отходов мало

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)
проверился

Качество готовой пищи (Приложение 2). _____

на основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Работу школьной столовой
принять хорошей

Члены комиссии:

Бабашина О.А.
Гарасва Е.М.
Перминова З.В.
Садонова М.В.

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации

Байбакина И.Н.