

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
(общественный контроль)

МБОУ «Богатынская ООШ им. г. Н. Карагандин»  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зоробин Нат. Вал.

Члены комиссии:

Габанова Г. Ю.  
Сафранова М. В.

В присутствии повара Толмачук В. П.

составили настоящую справку о том, что «14» октября 2022 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 приёма 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 дир. Девченко А. Н.  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов дежурный учитель присутствует

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи  
Зал чистый, уборка проводится регулярно

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

Количество питающихся в 1 перемену 25 (вместе с работниками)  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

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

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 стене  
Перспективное меню имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) питание разнообразно

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

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3ч.

от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольные блюда находятся на столике  
"готовые блюда"

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 приёма пищи пищевых отходов мало

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) проводится

\_\_\_\_\_ проводится

Качество готовой пищи (Приложение 2). \_\_\_\_\_

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Работу школьной столовой признаю хорошей.

Члены комиссии:

Трабачук И. Ю.  
Сафронова Т. В.

Борисов

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Зотов И. В.  
Дебелов А. И.