

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Новенская СОШ»
(общественный контроль)

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Толва Е.А.

Члены комиссии:

Осетрова Л.Т. - зам. директора

Осетрова Я.Я. - председатель профсоюз. комитета

Канюкова Т.В. - лаборант

Кудренко В.Т. - родитель

Смирнов О.Ю. - родитель

В присутствии Семендяевой О.И.

составили настоящую справку о том, что « 23 » сентября 20 22 г. в 9 час.
10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 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» имеются

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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) соблюдаются

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в функциональной столовой: на Ханюкову Т.В. Приложение 2

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурные находитесь в столовой до окончания приема пищи, последним обучающимся класса, следом за порядком
дежурство педагогов дежурит педагог, у которого был урок

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи
зал чистый, убирается после каждого приема пищи.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован на 120 посадочных мест.
Количество питающихся в 1 перемену 61 человек

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов)
одежда чистая, имеются у всех медицинские маски, одноразовые перчатки, спец. щипцы

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов компл. кат ПОДНОСОВ
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды все чистое, скоров кат

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню
меню расположено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню разнообразное, даются яблоки

Наличие бракеражной комиссии, количество членов имеется, 4 чел.
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж от всех

Наличие и место расположения контрольных блюд:
в обеденном зале

Ассортимент буфетной продукции

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями

таких детей кем

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи

45%

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

детьми осуществляется метод (важность)

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замыслил кем.

Члены комиссии:

- Иван (Талва Е.А.)
- Иван (Осетрова Л.Т.)
- Осиф (Осетрова Л.Т.)
- Иван (Ханжолова Г.В.)
- Иван (Кукеринко Е.Т.)
- Семин (Смирнов О.Ю.)

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации Иван

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Критерии оценки | | | | | | Примечание |
|----------|--|---------------------------------------|--|---|--|---|----------------------------------|------------|
| | | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | | | |
| | | | | Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | | |
| 23.09.22 | завтрак | все блюда доведены до готовности | зачекивание творога чай с сахаром хлеб тш. | 200 г. 200 г. 30 г. | блюда оформлены аккуратно | высота, приятный вкус и запах, жидкая | температура подачи соответствует | |
| | | | хлеб рж. мед молоко яблоко | 20 г. 10 г. 200 г. 185 г. | | перемешать как кондитерские | есть | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

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

МБОУ «Новинская СОШ»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тошва Е.А.

Члены комиссии:

Осетрова Л.Т. — зам. директора

Осетрова Ж.Ж. — председатель профсоюз. комитета

Жантасова Т.В. — лаборант

Самарин О.Ю. — родитель

Кудряшова Е.Т. — родитель

В присутствии Семиндовой О.Н.

составили настоящую справку о том, что « 14 » ноября 20 22 г. в 13 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4

(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)

20 минут

(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: на Хаткову Т.В. Приложение 2

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурные следят за порядком в столовой до окончания приема пищи обучающиеся класса

дежурство педагогов дежурит педагог, у которого был урок в этом классе

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи защитный, убирается после каждого приема пищи

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 120 мест оборудован

Количество питающихся в 1 перемену 60 человек

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

маски одета, имеются медицинские маски и одноразовые перчатки, спец. щипцы

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов нет подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды все имеется, скоров нет

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню меню размещается в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню разнообразное, но завтраки дают яблоки

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

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контр. блюда располагаются в обеденном зале

Ассортимент буфетной продукции

Буфета нет

Приложение 2

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями

таких детей нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи

15%

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

проводился: большинство приготовленные блюда нравятся

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замороженной нет

Члены комиссии:

Голд - (Толста Е.А.)

Мед (Осетрова А.Т.)

Яку (Ханскова Т.В.)

Осу - (Осетрова М.И.)

Сидя - (Смирнов С.И.)

Кул (Курочкин В.Т.)

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации Ф.

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Критерии оценки | | | | | | Примечание |
|---|--|--|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|---------------------------|------------|
| | | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | | | |
| Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) | | | | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | | | |
| 14.11.23 | Обед | Блюдо доведено до готовности, не сырое | Внешний вид: раст. мас., том. соус, курица | 100 г. 250 г. | Тщательная обработка, аккуратно | Вкус, запах приятные, консистенция | температура приготовления | |
| | | | сыварки макарон сыварки компот из сухофрукт | 100 г. 200 г. 200 г. | | коричневая | | |
| | | | хлеб пш. хлеб рж. | 64 г. 35 г. | | | | |

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

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

МБОУ "Новинская СОШ"

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Толева Е.А.

Члены комиссии:

Осипрова А.Т. - зам. директора школы

Осипрова Н.Ф. - председатель профсоюзного комитета

Канюкова Т.В. - лаборант отв. за питание в школе

Юракова В.И. - родитель

В присутствии Семинской О.Н.

составили настоящую справку о том, что « 20 » января 20 23 г. в 12 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 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» имеются

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

20 минут

(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: на Канюкову Т.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурные до окончания приема пищи наводят в столовой и следом, чтобы со столов всё было убрано.

дежурство педагогов дежурит классной руководитель

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи ежедневно зал, убираться после каждого приема пищи

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован всеми необходимыми на 120 посадочных мест

Количество питающихся в 1 перемену 62

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) одежда у поваров чистая, имеются медицинские маски, одноразовые перчатки, специальные щипцы

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов подносов нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды все чистое, столов на перемену нет

Наличие и доступность размещения меню; наличие перспективного меню меню расположено в доступном месте, имеется перспектив. меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов меню разнообразное, дети получают фрукты

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

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда находятся в обеденном зале

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 таких детей нет

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи 20%

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей) любой новое меню не удовлетворяет

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

заключить контракт
 с просектом руководителем провести беседу о
 правильной питании

Члены комиссии:

| | |
|----------------|----------------|
| <i>Толва</i> | (Толва Э.А.) |
| <i>Осипова</i> | (Осипова Л.Т.) |
| <i>Осипова</i> | (Осипова М.И.) |
| <i>Ханжова</i> | (Ханжова Т.В.) |
| <i>Корова</i> | (Корова В.И.) |

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации *Семедеев С.И.*

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Критерии оценки | | | | | | Примечание |
|---|--|---|---|-----------------------------------|---|--|---------------------------------|------------|
| | | Правильность кулинарной обработки и (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | | | |
| Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) | | | | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | | | |
| 20.01.23 | обед | блюда доведены до готовности | Соусы и соусы по рецептам составлены. Суп картофельный с макарон. и зеленью | 60 г. | блюда оформлены красиво | у блюд приятный вкус, хорошая консистенция | температурный режим соблюдается | - |
| | | | Каши гречневая, рисовая, манная. Котлеты, куриные | 150 г. | | | | |
| | | | Сок фруктовый | 200 г. | | | | |
| | | | Бананы | 40 г. | | | | |
| | | | Хлеб ржано-пшеничный | 40 г. | | | | |

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

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

ИБОУ „Новоселье СОШ“

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Осипова Людмила Григорьевна

Члены комиссии:

Зубова Елена Анатольевна Триф
Смирнов Оскар Юрьевич Сидр

В присутствии Семиндовой Ольги Николаевны

составили настоящую справку о том, что « 10 » февраля 20 23 г. в 9 час.
10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 сект

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 сект

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие «дезинфицирующих средств» имеются

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

20 минут

(примечание)

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Хамочеву Т. В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурит дети в каждом классе

дежурство педагогов дежурит с классами

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи зале вытирают

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

Количество питающихся в 1 перемену 60 человек

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы вытирают
- наличие 2-х комплектов подносов —
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды все вытирают

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню имеется меню размещено в досмотровом месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствующим

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов много разнообразное

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

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда расположены в обеденном зале

Ассортимент буфетной продукции —

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями таких детей нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи 15%

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:

Члены комиссии:

Темва Елена Александровна МБОУ
Самарина Оксана Юрьевна СД
Осетрова Людмила Григорьевна МБОУ

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации *СД*

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Телова Елена Александровна МБОУ
Самарина Оксана Юрьевна СД
Осетрова Людмила Григорьевна МБОУ

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации 