

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ОШ № 23 для обучающихся с ОВЗ

(наименование учреждения)

плановое

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гребнева Н.А. - заместитель директора

Члены комиссии: Менцова М.Н. - социальный педагог

Юринец О.В. - представитель родительской общественности,

Грасскова А.А. - представитель родительской общественности,

Величкина Л.М. - представитель родительской общественности

В присутствии Лавинчук Л.А. - заведующего производством

составили настоящую справку о том, что «12» октября 2025 г. в 10 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 ;
Мягкий нет Лавина вода холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт ;
В наличии электрополотенца
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется на каждом умывальнике

Наличие «дезинфицирующих средств» имеется в спец. отведенном месте

Наличие графика работы столовой имеется в общедоступном месте (стена)

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 мин) организованы
для приема пищи больше перемены, не менее 20 мин.
достаточно времени для приема пищи
(примечание: если есть замечания)

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

Интервалы между приемами пищи соблюдены

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Гребнев Н.А. - заместитель директора, Менцова М.Н. - соц. педагог,
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

обучающиеся школы не дежурят

дежурство педагогов организовано, имеется график в столовой

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи в обеденном зале чисто
проводятся уборки после каждого приема пищи с приме-
нением дезинфицирующих средств

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не выявлено, везде чисто

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

Посадочных мест - 84

Количество питающихся в 1 смену 53 обучающихся, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

Опрятен, соответствует нормам. Имеется запас

перчаток, головные уборы, фартука

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

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

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды чистые, обрабатываются моющими средствами, без механических повреждений

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

Имеется в наличии меню, общедоступном месте (стенд), имеется перспективное меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п. 2.5 МР 2.4.0180-20) распределено в соответствии с требованиями

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие

фруктов питание разнообразное, на 22.10.2025 года

Наличие бракеражной комиссии, количество членов имеется 3 члена (как минимум)
от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж со всех (завтрак, обед)

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Имеется. Контрольные блюда расположены в специальном для этого холодильнике

Ассортимент буфетной продукции имеется

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями имеется отдельное меню для обучающихся с пищевыми особенностями

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи оценка показала, что пищевых отходов не остается

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

опрос детей не проводился

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

имеется

Качество готовой пищи (таблица 2). Заполнено в приложении

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить организацию работы в данном формате.

Члены комиссии также продолжить работу.

В соответствии со всеми установленными требованиями
На 22.10.2025 года выявлены положительные результаты работы.

Комиссия рекомендует продолжить включать
в меню ежедневные фрукты

Члены комиссии:

Грейва Нартега Александровна

Метрова Татьяна Николаевна

Юдина Ольга Викторовна

Трифасова Любовь Григорьевна *Гуденкина Елена Михайловна*

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации *А.И. Маранина*

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	
22.10 2025	Завтрак	не пересушено, не сырое, не холодное	Условие, вес, соблюдение	Внешний вид, по нормам, всегда	Соответствует требованиям внешнего вида, соответствует готовому блюду	Соответствует требованиям, цвет, вкус, запах	Температура соблюдена	
						соответствует предельным соответствию рецептуре		

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).