

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, сш 123 для обучающихся с ОВЗ
(наименование учреждения)
педагогов
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Требиева Н.В. - заместитель директора

Члены комиссии: Метлова М.Н. - социальный педагог

Терина О.В. - представитель родительской общественности,
Ткачкова А.А. - представитель родительской общественности,
Безупкина Л.М. - представитель родительской общественности.

В присутствии Лавинчук Л.А. - заведующую производством

составили настоящую справку о том, что «14» января 2026 г. в 13 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

замечаний нет. Подведена холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

В наличии одноразовые бумажные полотенца
(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 (стену)

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 мин) организованы

для приема пищи большие перемены не менее 20 мин
достаточно времени для приема пищи
(примечание)

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: Требиеву Н.В. заместителя директора, Метлову 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
применением 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.)

(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, брезента

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *чистые столы*

- 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 механической поврещу*

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

имеется в наличии меню, общедоступном месте (стену), 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 14.01.2016*

Наличие бракеражной комиссии, количество членов *имеется, 3 члена, брак. ком. 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 объема 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)

Качество готовой пищи (таблица 2). *Заполнено в приложении*

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить организацию работы в данном формате. Членам комиссии также продолжить работу в соответствии со всеми установленными требованиями

На 14.01.2016 года выявлены положительные результаты работы

Комиссия рекомендует продолжить включать в меню ежедневные фрукты

Члены комиссии:

Гришова Наталья Александровна
Мельникова Татьяна Николаевна
Юрченко Ольга Викторовна
Проф. Красавова Альбина Артуровна *Обезькина Мария Михайловна*
Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации *А. М. Таранина*

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					
		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 отпусковых блк
14.01 2026	обед	Не пересушено, не сырое, не жидкое	Условие все соблюдено	Взвешивание по нормам выхода	соответствует требованиям внешнего соответствия блюду	соответствует технологии приготовления, вкус, запах, консистенция соответствует рецептуре	температура соответствует

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).