

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ЦБОУ, лиц 123 для обучающихся 0083

(наименование учреждения)

школа

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гребнева Н. В. - заместитель директора

Члены комиссии: Петрова Я. Н. - социальный педагог

Денина О. В. - представитель родительской общественности

Красолова А. А. - представитель родительской общественности

Борисенко А. М. - представитель родительской общественности

В присутствии Лавинчук А. А, заведующего 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;

Заселение 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 наличие одноразовое бумажное пасажира

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется на кранах умывальниках

Наличие «дезинфицирующих средств» имеется, в спец. отведенном месте

Наличие графика работы столовой имеется в общедоступной месте (стене)

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 мин) организовано
для приема пищи большие перерывы не менее 20 мин
достаточное время для приема пищи (примечание)

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

Интервалы между приемами пищи соблюдаются

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Гребневу Н. В. заместитель директора, Петрову Т. Н. соц. педагог

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства

детей)

обучающиеся школы не допускают

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, зал чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы 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)
~~Одноразки, соответствует нормам. Имеется запас перчаток, головное убранство, брезент~~

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, обработанные, моющиеся, срезы чисты, без механической поврежд.

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

имеется в наличии меню, обустроено в 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 14.01.2026.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов имеется, 3 члена, брак комиссии от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж с всех блюдок, обед

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется. Контрольное блюдо, расположено в специальной для этого посуде, со скрепкой.

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)

Качество готовой пищи (таблица 2). Заполнено в приложении

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Предлагается организацию работ в данном направлении.
Членам комиссии также предлагать работу
в соответствии со всеми установленными
требованиями

на 14.01.2026 года выполнено положительное
результатом работ

Комиссия рекомендует продолжить выполнение
в меню ежедневных фруктов

Члены комиссии: Заславская Евгения Александровна
Заславская Евгения Николаевна
Заславская Ольга Федоровна Козырева Мария Михайловна
Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной
организации А. М. Ткаческая

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)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда
14.01.2016	обед	Не пересушен, не сырое, не холодное	Условие вес однодна	Прочищена сметанка по нормам блюда	соответствует требованиям внешний вид блюда	соответствует технологии, калорийность, вкус, запах
					блюдо	соответствует нормам, соответствует 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).