

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении  
МБОУ "Николаевская СОШ"

(наименование учреждения)

Проведена организация школьного питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Федорищевых Надежда  
Николаевна

Члены комиссии:

Ворообьева Наталья Петровна  
Ильинко Ольга Сергеевна  
Лубовицкая Елена Александровна

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что « 23 » мая 20 23 г.  
в 10 час. 40 мин. проведено изучение организации питания в  
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_;

вода холодная и горячая

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 0;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Юлии

успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в  
школьной столовой: Петрицова Е.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурной

учитель, организующий работу  
дежурство педагогов \_\_\_\_\_

чистота зала соблюдается

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, \_\_\_\_\_)

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

количество мест хватает всем

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятной, соблюдается

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соблюдается

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

соблюдается

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню.

имеется достаточно

Соответствие рационов питания утверждённому меню \_\_\_\_\_

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

стоит в кондитерской

Наличие пищевых отходов:

в маленьком количестве

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

меню разнообразное, соответствует требованиям на момент проверки, рацион соответствует утверждённому меню

Члены комиссии:

Ливовар Ливоварова ЕВ

Медведева НИ

Шевченко ОС

Воробьева ИВ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации Ор О.Е. Далева



Программа  
проведения проверок организации школьного питания с участием  
групп (комиссии) общественного контроля  
МБОУ «Николаевская СОШ»

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	имеется
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	имеется
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ведется
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдается
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдается
11	Фактический рацион соответствует примерному согласованному меню	соблюдается
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осуществляется
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. осуществляется контроль выхода порционных блюд	ведется
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	соблюдается
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	имеется
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется

23.05.2023г.

Гурьевская И.И.

И.И.