

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "Школьное СОШ"

(наименование учреждения)

Ежедневный контроль соблюдения

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Легере Лина Владимировна

Члены комиссии:

Матвеева Надежда Викторовна

В присутствии Директора школы Гуровой О.Е.

составили настоящую справку о том, что «15» 12 2023 г.  
в 11 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в  
общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

Умывальник

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приёма пищи обучающимися +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) +

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в  
школьной столовой: Администрация школьного питания

дежурство учащихся в столовой (как организовано) в соответствии

с графиком дежурства детей

дежурство педагогов +

чистота зала +

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами)

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 54

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

отличное

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

отличное

Наличие и доступность размещения меню.

все доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

исполнение

Наличие пищевых отходов:

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

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Яценко Н.В.

Медведева Н.В.

Маш

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации Ор О.С. Орлова

Директор школы

25.11.2023г

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	✓
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)	✓
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	✓
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	✓
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	✓
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	✓
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	✓
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	✓
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
11	Фактический рацион соответствует примерному согласованному меню	✓
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	✓
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	✓
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	✓
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	✓
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	✓
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	✓

Легере Н.В.  
Мамкина Н.В.

25.12.2023  
Мамф