

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
(общественный контроль)

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Хотмыжская средняя общеобразовательная школа»  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Зозуля Елена Юрьевна, представитель администрации  
МБОУ «Хотмыжская СОШ,

Члены комиссии:

- Тучина Марина Леонидовна, секретарь;

- Калошина Татьяна Владимировна председатель профсоюза;

- Борецкая Наталья Алексеевна, заведующий хозяйством;

- Бойко Елена Анатольевна, председатель общешкольного родительского  
комитета;

составили настоящую справку о том, что «07» ноября 2023 г. в 12 час. 30 мин.  
проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.;  
подведена горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие «дезинфицирующих средств» имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи

(не менее 20 минут) 20 минут

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР  
2.4.0180-20) не менее 3,5 часов

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в  
школьной столовой: функции ответственного возложены на шеф-  
повара

Дежурство в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период  
дежурства детей) дети в столовой не дежурят

Дежурство педагогов организовано дежурство классными руководителями

Чистота зала, уборка после каждого приёма пищи производится после  
каждого приема пищи

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 198 посадочных мест

Количество питающихся в 1 перемену 131 человек, посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) внешний вид опрятный, имеются маски, перчатки

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, правила соблюдаются (имеется специальный инвентарь)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню стенд с размещенным меню имеется, перспективное 10-ти дневное меню имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п. 2.5.МР 2.4.0180-20) распределено по утверждённому меню

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов обеспечено, фрукты имеются

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4 человека от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

холодильник для хранения контрольных блюд (проб) имеется

Ассортимент буфетной продукции буфет и буфетная продукция отсутствует

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями

детей с пищевыми особенностями не имеется

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи удовлетворительная

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)) проведено анкетирование по удовлетворенности школьным питанием

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить контроль за организацией школьного питания

Члены комиссии:

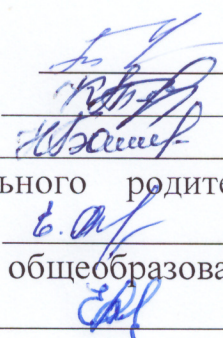
Тучина Марина Леонидовна

Калошина Татьяна Владимировна

Борецкая Наталья Алексеевна, заведующий хозяйством

Бойко Елена Анатольевна, председатель общешкольного родительского комитета

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации Зозуля Елена Юрьевна



## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
07.11.2023	обед	доведено до готовности, не пригоревшее	<p>I Б – 250 г.</p> <p>II Б – 150 г.</p> <p>III Б – 200 г.</p>	<p>Первое блюдо (борщ) – в жидкой части</p> <p>распределены овощи, сохранившие форму нарезки.</p> <p>Второе блюдо (картофельное пюре) – однородная масса без комочков.</p> <p>Рыба запеченная в сметанном соусе – корочка подрумяненная, соус загустевший.</p> <p>Третье блюдо Сок яблочный) – прозрачный без мякоти.</p>	<p>Первое блюдо (Борщ) - <u>вкус</u>; умеренно соленый, кисло-сладкий.</p> <p><u>цвет</u>: жир на поверхности – желтый, овощей-натуральный; запах: приятный, свойственный входящим в блюдо продуктам; <u>консистенция</u>: овощей-мягкая, сочная</p> <p>„,соблюдается соотношение жидкой и плотной части.</p> <p>Второе блюдо (картофельное пюре) - <u>внешний вид</u>: - однородная масса без комочков не протертого картофеля; <u>консистенция</u>- густая, пыльная;</p> <p><u>Вкус</u>, запах соответствует <u>наименованию блюда</u>.</p>	соблюдается		

								<p>рыба запеченная в сметанном соусе: цвет, вкус, запах - соответствует данному блюду, рыбный.: вид: корочка подрумяненная, соус загустевший, но не высохший. консистенция- сочная.</p> <p>Третье блюдо (сок яблочный)</p> <p>- вкус: приятный, сладкий; -цвет: розовый; - запах: ароматный;</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.;
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки готового блюда (изделия).