

## СПРАВКА

по изучению организации питания в муниципальном бюджетном  
общеобразовательном учреждении

«Средняя общеобразовательная школа №7» г. Белгорода

(общественный контроль)

В соответствии с приказом по школе №540 от 01.09.2021г. «О создании общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ №7 г. Белгорода»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Верещако Татьяна Владимировна

Члены комиссии:

Марченко Светлана Борисовна

Демченко Анна Владимировна

Живилкина Юлия Юрьевна

Лешовченко Ольга Игоревна

В присутствии

директора школы

Горте Антонович Сергеевич

составили настоящую справку о том, что «08» апреля 2022 г. в 10 час. 50 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут)

достаточно

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Демченко Анна Владимировна

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

организовано без нарушений

дежурство

педагогов

без нарушений (по графику)

чистота зала, уборка после каждого приема пищи в зале нет, уборка регулярна 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

всего 240, в десертной комнате

Количество питающихся в одну перемену 120 чел., десертно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) выполняется вид строгий

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) в наличии, соблюдаются

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды есть

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды хорошее, чисто

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню имеется, доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п.2.5. МР 2.4.0180-

20) рациональное

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов питание разнообразное

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 5 человек

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд: в обеденном зале, на стойке возле раздачи

Ассортимент буфетной продукции широкий

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



### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		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 отпуска готовых блюд	
08.04.2022	обед	блюдо доведено до готовности	соотв.	соотв.	аромат	хорошее	соблюд.	

**Примечание:**

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