

Справка № 205 12.11.2015 г.
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа»
(наименование учреждения)

родительский контроль питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Павленко И. А.

Члены комиссии

родитель - Коровина И. С.
родитель - Мухомова Д. А.

в присутствии

составили настоящую справку в том, что « 12 » 11 2015 г.
в 9 ч. 10 мин проведено изучение организации питания в МБОУ
«Веселовская средняя общеобразовательная школа».

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве нет ;

бумажные полотенца
(примечания: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие «дезинфицирующих» средств имеются

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 15 мин)

15 мин.

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п.2.2. МР 2.4.0180-20) 2 ч.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой Ильинкина Т. А., педагог

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) по графику, составленному классным руководителем

Дежурство педагогов классным руководителем

Чистота зала, уборка после каждого приема пищи после каждого приема пищи проводится влажная уборка

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов не обнаружено.
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столами и скамьями 120 мест

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток) внешний вид опрятный, медицинских масок нет, одноразовые перчатки имеются
Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипов) соблюдают, щипов нет

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соблюдается
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды посуда чистая, скелов нет

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню меню вывешивается ежедневно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п.2.5. МР 2.4.0180-20) соблюдается

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов фруктов не хватает

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4 человека

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются возле вешов

Ассортимент буфетной продукции буфета нет

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нет
(детей данной категории в школе нет)

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приёма пищи допустимое

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (законных представителей)) не проводится

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) проведено в 5 по

4 ноября 2025г.

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Меню завтрака

Рис отварной	180 гр
Пюре картофельное	100 гр
Чай	200 мл.
Яблоко свежее	30 гр.
Печенье	2 шт.
Сметана	30 гр

Члены комиссии:

Горюхи娜 И.С. *[подпись]*
Михайлова Д.А. *[подпись]*

Со справкой ознакомлена представитель администрации
общеобразовательного учреждения

Зам директора *[подпись]* - Шевченко И.И.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, 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)	
12.11	завтрак	блюда	соот-	вес	вып	аппетит	(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое.
2025		до факта	вет-ств	соответ-	аппетит		
		до готов-	меню	норме			(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Меню:
рис отварной с картофелем 100г/100
шкря кабанчиковая 30
чай 200мл
хлеб ржаной-пшеничный 30
печенье

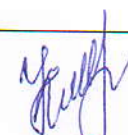
Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12 ноября 2025 года

Инициативная группа, проводившая проверку: Харовина М. С. (родитель), Михайлова Я. А. (родитель)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	+
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+

	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Корова И. С. 
 Александр Д. А. 