

Справка № 1, 2025 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 Ивченко Ирина Гин.

Члены комиссии Вочаленко Е.А.

Зинковская Р.В.

Горюхиной И.С.

Щербаковой Ю.Ф.

в присутствии _____

составили настоящую справку в том, что « 18 » 09 2025 г.
в 12 ч. 40 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;

булава для уборки

(примечания: если есть замечания)

Наличие мыла есть с дозатором

Наличие «дезинфицирующих» средств имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

20 мин.

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п.2.2. МР
2.4.0180-20) 1,5 - 22.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой Щербакова Т.А., директор, Зинковская Р.В.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие
нарушений в период дежурства детей) это задание

составленному массовым руководителем
Дежурство педагогов руководитель судя за приемом и

Чистота зала, уборка после каждого приема пищи проверять

влажная уборка после каждого приема пищи.

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, стульями, 120 мест

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток) внешний вид открытый, медицинскую маску нет, одноразовые перчатки имеют.
Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) содержатся щипцов нет.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов содержатся
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды посуда чистая, споласкивается

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню меню размещается своевременно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов фрукты выдаются на фартуки

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 4 члена

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются
все виды

Ассортимент буфетной продукции нет буфета

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями нет

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи допустимое

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) не проводится

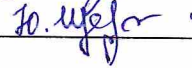
Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Обед сестер
Салат из отварной картошки - 100 гр
Берингия мясной бульоне - 250 гр
Карпаччо из говядины со сливочным маслом - 200 гр.
Рис с овощами - 100 гр.
Хлеб ржаной-пшеничный - 60 гр
Чай с лимоном - 200 мл.

Без рекомендации
Р.В. Рясной Стеклова!

Члены комиссии:

Иванов Е.П.	
Зинцова В.В.	
Горова Н.С.	
Чернышова Н.Д.	

Со справкой ознакомлена представитель администрации
общеобразовательного учреждения

Зам. директора:  Пивенко И.А.

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)	
18.09.2025	обед	блюда соответствуют доведен до готовности до подачи в горячем виде	соответствует	соответствует	хорошо	хорошо	(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое. (2) – согласно нормам. (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

меню:

Салат из брокколи и картофеля - 100 гр
 Борщ на мясном бульоне - 250 гр
 Картофельное пюре со свежими мясными - 100 гр
 Ротта тушеная с овощами - 100 гр
 Яблоко - печеное - 50 гр.
 Чай с мятой - 100 мл