

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения)
(основания) МАОУ "Гимназия «б»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Данилова В.И.

Члены комиссии: Чуева Н.Н., Алексеева Н.В.

В присутствии итб за организацию питания
Семенов А.В.

составили настоящую справку о том, что «17» мая 2023 г. в 10 час 15 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «б».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 штук;

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

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

(примечание)

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

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

итб итб Семенову А.В. и Васильеву
дежурство обучающихся в столовой организовано по отдельному
графику. Нарушений нет.

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

чистота зала, уборка после каждого приема пищи обеспечивается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствует

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 шт.

Количество питающихся в 1 перемену 60-62 чел.

(примечание: достигаю ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов +

Наличие бракеражной комиссии, количество членов от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж +

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдены

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи удовлет

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: все соответствует требованиям

Члены комиссии:

Данилов Д.

Чусва А.

Александрова А.

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Селюкова А.В.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения)
(основания)

МАОУ «Гимназия №6»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дончевская В.И.

Члены комиссии: Чуева Н.И., Алексеева Н.В.

В присутствии отв. за организацию питания
Севрюкова А.В.

составили настоящую справку о том, что «12» апреля 2023 г. в 10 час 23 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.;

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

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут) имеется

(примечание)

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

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

Севрюкова А.В.
дежурство обучающихся в столовой организовано по отдельному графику
Нарушений нет

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов _____

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствует

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 шт.

Количество питающихся в 1 перемену 60-65 чел.

(примечание: достигаю ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания. наличие фруктов +

Наличие бракеражной комиссии, количество членов от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж +

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдено

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи уровень

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: рекомендаций нет

Члены комиссии:

Давыдова А.А.
Васильева А.А.
Александрова А.А.

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Свиридова А.В.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

(наименование учреждения
(основания) МБОУ «Гимназия №6»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Данчевская В.И.

Члены комиссии: Чуева Н.Н., Алексеева Н.В.

В присутствии отв. за организацию питания
Себрякова А.В.

составили настоящую справку о том, что «20» марта 2023 г. в 09 час 20 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.

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

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут) есть

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180 20) ✓

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

Себрякова А.В.
дежурство обучающихся в столовой организовано по отрыв-
ному графику. Нарушений нет

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствие

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 420 шт.

Количество питающихся в 1 перемену 60-62 чел.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов +

Наличие бракеражной комиссии, количество членов от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж +

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдены

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи есть

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) ✓

Качество готовой пищи. (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Донгвина

Гурова

Александрова

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Семеновна А.В.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Домчев Игорь В. Г.

Члены комиссии:

Чуев И. И., Алексеев И. В.

В присутствии

отв. за организацию питания
Северюкова И. В.

составили настоящую справку о том, что «12» 02 2023 г. в 10 час 30 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.;

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

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут) есть

(примечание)

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

Северюкову И. В.
дежурство обучающихся в столовой организовано по отдельному графику. Нарушений нет.

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов _____

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи облюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 шт.

Количество питающихся в 1 перемену 60-62 чел.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +

- наличие 2-х комплектов подносов +

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

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды +

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания. наличие фруктов +

Наличие бракеражной комиссии. количество членов от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж +

Наличие и место расположения контрольных б.лю.г:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдается

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи уровень

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Данилова А.

Сидорова А.

Сидорова А.

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Семенова А.В.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Дан. Басов ВЧ

Члены комиссии:

Лука НН Алексеева НЗ

В присутствии

итб за организацию питания
Себрякова АВ.

составили настоящую справку о том, что «25» 01 2023 г. в 14 час 28 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.

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

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

(примечание)

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

Себрякову АВ
дежурство обучающихся в столовой организовано по отрядной
шх графику. Нарушений не выявлено.

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

чистота зала, уборка после каждого приема пищи соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствует

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 шт

Количество питающихся в 1 перемену 60-62ч

(примечание: достигаюно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания. наличие фруктов +

Наличие бракеражной комиссии, количество членов от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж +

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдено

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи удовт

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Члены комиссии:

Доминина ДМ

Чуба АА

Меркулова ВМ

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Севрокова АВ

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения) МБОУ «Гимназия №6»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Даниловская В. И.

Члены комиссии: Чува Н. Н., Алексеева Н. В.

В присутствии отв. за организацию питания Свирякова А. В.

составили настоящую справку о том, что «13» 12 2022 г. в 14 час 15 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут) есть

(примечание)

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

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

Свирякову А. В.

дежурство обучающихся в столовой организовано по ответственному графику. Нарушений не выявлено

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов _____

чистота зала, уборка после каждого приёма пищи соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 шт.

Количество питающихся в 1 перемену 60-62

(примечание: достигается ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения) МАОУ «Гимназия №6»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дангелеская И.И.

Члены комиссии: Чуева Н.Н., Алексеева Н.В.

В присутствии от. за организацию питания Севрюкова А.В.

составили настоящую справку о том, что «21» 11 2022 г. в 13 час 20 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с умывальниками предусмотрены электроподогреватели в количестве: 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств» в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

(примечание)

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

Севрюкову А.В.
дежурство обучающихся в столовой организовано по отработанному графику. Нарушений не выявлено

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов по отработанному графику
чистота зала, уборка после каждого приема пищи соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствует

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 м

Количество питающихся в 1 перемену 60-62

(примечание: достигаю ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) в наличии

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетв.
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды +
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды +

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания. наличие фруктов +

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

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

(практически отсутствуют: имеются в наличии; имеются в избытке. наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдается

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи удовл.

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Дмитриева
Сева
Алексеева

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Собирова А.В.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения
(основания))

МАОУ «Гимназия №6»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Данкеевская В.И.

Члены комиссии:

Куева Н.Н., Алексеева Н.В.

В присутствии

отб. за организацию питания Себрякова В.В.

составили настоящую справку о том, что «13» 10 2022 г. в 11 час. 35 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.

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

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств»

в наличии

Наличие графика работы столовой

в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

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

отб.

(примечание)

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

✓

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

Себрякову В.В.

дежурство обучающихся в столовой

организовано по отрядному

методу графику. Нарушений не выявлено.

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

по отрядному методу графику

чистота зала, уборка после каждого приема пищи

соблюдается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов

отсутствует

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

120 шт.

Количество питающихся в 1 перемену

60-62

(примечание: достигаю ли посадочных мест и др.)

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

в наличии

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

правила соблюдаются

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлет.
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды +
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды +

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню +

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания. наличие фруктов +

Наличие бракеражной комиссии. количество членов от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции отсутствует
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями соблюдается

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи удовл.

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей))

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Долгоруков
Чуева Т.И.
Алексеев

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Севрюкова А.В.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации (общественный контроль)

(наименование учреждения)
(основания)

МАОУ «Гимназия №6»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Данилевская В.И.

Члены комиссии:

Суслова М.Н., Алексеева Н.В.

В присутствии

отв. за организацию питания Саврюкова А.В.

составили настоящую справку о том, что «29» 09 2022 г. в 10 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «Гимназия «6».

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт.

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

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

в наличии

Наличие «дезинфицирующих средств»

в наличии

Наличие графика работы столовой

в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

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

есть

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) Саврюкову А.В.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой

дежурство обучающихся в столовой

организовано по стандартному графику. Нарушений не выявлено.

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

по стандартному графику

чистота зала, уборка после каждого приема пищи

обеспечивается

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов

отсутствуют

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

120 шт.

Количество питающихся в 1 перемену

60-65

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

в наличии

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

правила соблюдаются

