

Приложение № 2  
к приказу от 19.10.2021  
№ 307

Утверждаю  
Директор МБОУ Лицей № 185  
И.В. Онищенко



**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в МБОУ Лицей №185**

Комиссия в составе:

*Новосёлова И.В., Литвиненко О.Г., Свечникова Ж.В.,  
Маланова О.С., Головина Е.И., Чымеряновы О.А.,  
Самотеникова И.В., Шапширина К.Р.*

На основании Приказа по МБОУ Лицей №185 от 19.10.2021г. № 307  
произвела проверку соответствия установленным требованиям необходимой документации,  
проводимой работы, по вопросу организации питания обучающихся

При проведении обследования выявлено следующее:

№ п/п	Перечень необходимой документации деятельности образовательных учреждений по организации питания	Отметка о наличии или отсутствии	Примечание
1	2	3	4
1.	Оператор питания (принадлежность)	МАУ «Комбинат питания»	
1.1	Количество обучающихся в ОУ	1021 чел.	
1.2	Количество льготников по категориям: - многодетные и малоимущие; - дети с ОВЗ	54 8	
2	Количество посадочных мест в обеденном зале	120	
3.	Наличие ответственного лица по вопросу организации питания	Новосёлова И.В.	
3.1	Приказы: - О создании бракеражной комиссии. - О назначении ответственного за организацию льготного питания Назначение (приказ №). Инструкции должностных лиц	<i>в наличии</i>	
4.	Наличие: - графика работы (согласование, соответствие режиму ОУ), - меню, - меню льготники - меню на сайте ОО	<i>в наличии</i>	
5.	Двухнедельное меню ОУ (утверждение, согласование, соответствие работы, ТТК), ассортимент дополнительного питания (согласование)	<i>в наличии</i>	
6.	Спецодежда (наличие, состояние, отсутствие ювелирных украшений)	<i>соответствует</i>	
7.	Наличие гигиенических средств и электрополотенца:	<i>в наличии</i>	

8.	Наличие журналов: - «Гигиенический журнал» (сотрудники) - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» - «Ведомость контроля за рационом питания» - программы производственного контроля - договор на дератизацию, дезинсекцию, - личные медицинские книжки сотрудников	в наличии + + + + + + + +	
9.	Утилизация пищевых отходов	соответствует	
10.	Суточная проба (наличие за 48 часов, соответствие ассортимента, соблюдение рекомендаций по объему и условиям отбора и хранения, маркировка).	соответствует	
11.	Соблюдение рекомендаций по массе порций и выхода готовых блюд	соблюдается	
13.	Просветительно-профилактическая работа по формированию навыков рационального питания	ведется	

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

поднять во вторые блюда наливать  
салаты

Члены комиссии:

Новоселова И.В., Литвиенко О.Г., Сверникова Н.С.  
Таранова О.С., Головина Е.И., Ульяничева О.Н.,  
Самойленко Н.В., Машиницкий К.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Приложение № 3  
к приказу от 19.10.2021  
№ 307



Утверждаю  
Директор МБОУ Лицей № 185  
И.В. Онищенко

### СПРАВКА

#### по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Новоселова И.В.

Члены комиссии:

Литвиненко О.Г., Свешникова Н.В., Таранова О.С.,  
Гривина В.И., Чмаринкова О.А., Саможников  
Н.В., Машуркина К.Ф.

В присутствии зав. столовой Литвиненко О.Г.

составили настоящую справку о том, что « 22 » октябре 2021 г. в 14 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 ;

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

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой (на входе)

в наличии

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

в наличии

Наличие меню в доступе для всех категорий

в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Новоселова И.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) совместно

графиками дежурства

дежурство педагогов совместно графиками

чистота зала хорошая

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
в наличии

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
в наличии

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соответствует

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи удовлетворительно

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: подлив во вторые блюда накладывать  
сбоку,

Члены комиссии:

Новоселова И.В. Любеев  
Таранова О.С. Бу - Сарогинцева Н.В. Вол  
Толокина В.И. Бу - Мамашкина К.Ф. Бу  
Цыгаренкова О.А. Бу

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

