

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Балейская основная школа"
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Матвишова Ольга Николаевна

Члены комиссии: Семикова Анастасия Владимировна
Матвишкова Ирина Леонидовна
Сортунова Евгения Александровна

присутствии Андреевой Ирины Петровны В

оставили настоящую справку о том, что «14» сентября 2021 г. в 10 час.
30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню макоратки в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: на месте

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены
комиссии: Маленкова Д.Н. М.Н.
Смирнова А.В. О.В.
Маленникова И.И. М.В.
Солнечкова Е.А. С.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.09 2021	обед	+	100 гр	100 гр	сокращенный вид	вкус тарачи	65 °C	

28.09.21

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Ч. Введенская основная школа

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Махшикова Дарья Николаевна

Члены комиссии:

Синелова Анастасия Владимировна
Мачеминского Ирина Леонидовна

Сопрумов Евгений Александрович

Комитет: - сотрудничество администрации не проф. т. питания;

- с администрацией перемены детей;

- соблюдение гигиенического меню

В

присутствии Андреева Ирина Петровна

с

оставили настоящую справку о том, что «28» сентября 20 21 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятн. спецодежда чиста

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

комиссии:

Максимов Д. Н.
Семин А. М.
Маминский И. Л.
Сопрунов Е. М.

Члены

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

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)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
28.09.2021	завтрак каша пшеница, чай	+	до 02	до 02	+	+	65° 40°	

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Балезинская основная школа"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макашова Дарья Николаевна

Члены комиссии: Семикова Анастасия Владимировна

Макашишкова Ирина Александровна

Солнцев Евгений Александрович

провели обследование по вопросам:

- контроль по расписанию обслуживания по категориям;

- соблюдение личной гигиены обслуживающего;

- соблюдение графика приема пищи

присутствии Андреевой Ирины Петровны

оставили настоящую справку о том, что «14» октября 2021 г. в 8 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

меню находится в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены
комиссии: _____

Максимов Д.Н.

Смирнов А.М.

Масленников И.В.

Сопрунов Е.А.

Иванов

Петров

Сидоров

Соснов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ЛБОУ "Балезинская основная школа"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Максимова Ольга НиколаевнаЧлены комиссии: Синицкова Анастасия МаринеровнаМамонтикова Ирина ЛеонидовнаСопрунова Евгения АлександровнаАпрелин Александрович по вопросам:- общее технич. состояние обеденного зала, мебели, посуды;- наличие sanit. условий радиационной защиты,электр. и др. ср-в, ср-в защиты; охран. режим. уклад.

в присутствии

с

оставили настоящую справку о том, что «26» октября 2021 г. в 8 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточноНаличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приема пищи обучающихся имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 минут

(примечание)

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

дежурство : обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.чистота зала в зале чистоОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто- наличие 2-х комплектов подносов имеется- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Члены
комиссии: Макашова Д.И. Семикова Д.М. Морозова И.В. Сергеева Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

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)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.10.2021	каши рисовая	+	200	100	+	+	65°C	
	каши	+	200	100	+	+	40°C	

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

УБОУ "Балезинская основная школа"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макишова Дарья НиколаевнаЧлены комиссии: Семшова Анастасия ВладимировнаМонинишкова Ирина ЛеонидовнаСоприкова Евгения Александровнаконтроль - сопровождает документ на продукты питания;- с-витаминализация продуктов питания;- соблюдение гигиенического меню

В

присутствии Андреева Ирины Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «12» мая 20__ г. в __ час.
__ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточноНаличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приема пищи обучающихся имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.чистота зала в зале чистоОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто- наличие 2-х комплектов подносов имеется- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

линию находится в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

- ulcerated

Ассортимент буфетной продукции

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

КОМИССИИ:

Максимов Д.И. Кат.
Семенов А.М. Р/у
Мамонтиково И.В. мет
Сорочиков Е.А. Свз

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.11	каша манная	+	200г	200	+	+	65°C	
2021	чай	+	200г	200	+	+	70°C	

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Валерийская основная школа»
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макшикова Дарья Николаевна

Члены комиссии: Семикова Анастасия Марининовна

Мамонтинова Ирина Викторовна

Сотрумова Евгения Александровна

- состав комиссии составили: обеденный зал, ст. повар;

- состав комиссии составили: работники столовой;

- наличие мебели, средств защиты.

В

присутствии Исраевой Ирины Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «4» декабря 2021 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов приглашается Исраева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется.

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

КОМИССИИ:

Мамшикова Д.Н. Мамшикова В.В. Мамшикова И.И. Сотрумова Е.А.

Члены

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Балезинская основная школа"
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Махшинова Дарья Николаевна

Члены комиссии: Ашенико Анастасия Мартиновна
Махшиновская Ирина Юлиановна
Сотрумов Евгений Александрович

- наличие сопровод. документации продуктов питания;
- проведение инструктажей с воспитанниками;
- соблюдение примерного годового меню

В

присутствии Андреевой Ирины Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «21» декабря 2021 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спец. одежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню макетов в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

комиссии:

Машикова Д.Ж.
Синцова А.В.
Машикова И.А.
Сопрумова Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Валезинская основная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мамешинов Дарья Николаевич

Члены комиссии:

Сенинов Александр Мартинович

Мамешинов Ирина Сергеевна

Сотрунов Евгений Викторович

- соблюдение правил личной гигиены обучающихся;
- соблюдение графика приема пищи; Организация
работы столовой.

В

присутствии

Андреевой Ирина Петровна

с

оставили настоящую справку о том, что «14» января 2022 г. в _____ час.
_____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

достаточно

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

10 мин.

(примечание)

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

Андрееву Ирину Петровну

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

присутствует Андреева И.П.

чистота зала

в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятен, спец одежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Валезинская основная школа"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макшикова Дарья Николаевна

Члены комиссии:

Семанова Анастасия Марковна

Максименкова Ирина Леонидовна

Солупово Евгений Александрович

- соблюдение правил личной гигиены учащихся;

- порядок приема пищи;

- порядок работы столовой;

В

присутствии

Андреевой Ирины Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «28» января 2022 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

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

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

присутствует Андреева И.П.

чистота зала

в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

комиссии:

Мамминов Д.Н. ММ
Смирнов А.М. СМ
Мамминов И.И. ММ
Сотрунов Е.А. СМ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Ближневская основная школа"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Макшикова Дарья Николаевна

Члены комиссии:

Синцова Анастасия Владимировна
Макшикова Ирина Александровна
Солдатов Евгений Александрович

- sanit. книжка состоящие одетые з/д;
- одетые родители ст/д;
- одетые инер-ах уаков по питанию.

В

присутствии

Андреева Ирина Петровна

с

оставили настоящую справку о том, что «11» февраля 2022 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется в достаточном кол-ве

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятны, спецодежда чиста

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены
комиссии: Маммишова Р.Н.
Маммишова Р.Н.
Маммишова Ч.А.
Сопрумова Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Базовинская основная школа"
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Матшинова Елена Николаевна

Члены комиссии:

Самоев Анастасия Михайловна
Матшинова Елена Николаевна
Сопрунов Евгений Александрович
контроль: наличие сопровод. докум. на продукт
питания; - соблюдение 10-ти дневного меню;
- С-витаминализация третьего блюда

В

присутствии

Андреевой Елены Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «1» марта 2022 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Андрееву И.П.

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

присутствует Андреева И.П.

чистота зала

в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

комиссии:

Максимов Д.И.
Ошников А.М.
Морозов И.А.
Солнцев Е.А.

Члены

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, Базезинская школа (основная)
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макашова Елена Николаевна

Члены комиссии:

Смирнова Анастасия Михайловна
Маммаева Ирина Александровна
Солупова Елена Александровна

- соблюдение правил личной гигиены орг-ции;
- соблюдение традиций приема пищи, этикета;
- контроль за температурой пищи по канонам

В

присутствии Андреева Ирины Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «18» марта 2022 г. в 8 час.
45 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов отдельные приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

комиссии:

Макашова Д.М.
Семенов А.М.
Маменикова И.А.
Сотрумова Е.П.

Жуков

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Балезинская основная школа»
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макшикова Дарья Николаевна

Члены комиссии: Семенова Анастасия Марковна

Ивановичева Ирина Михайловна

Солупово Евгений Александрович

- контроль санитар. условий, санитар. обстановки, санитар. состояния помещений; наличие и состав санитар. средств, средств защиты.

присутствии Игнатьева Ирина Петровна

В

с
оставили настоящую справку о том, что «7» апреля 2022 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

чистота зала

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятно, спецодежда чистая.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Члены
КОМИССИИ: Мамкина В.Н. Пред.
Смирнов В.М.
Мамкина И.Л.
Солдатов Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Валерьевская основная школа"
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макшинов Павел Николаевич

Члены комиссии:

Семенинов Анатолий Владимирович
Михайленко Ирина Леонидовна
Сопрунов Евгений Александрович
контроль качества приготов. документов, поступаю-
щих продуктов питания; соблюдение примерного 12ми
дневной меню; санитарно-гигиенический контроль.

присутствии Андреевой Ирины Петровны В

оставили настоящую справку о том, что «19» апрель 2022 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.В.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов есть
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов есть

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню находится в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

комиссии:

Маммишова Д.Н. пр.
Самойлова А.М.
Маммишова И.С.
Самойлова В.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Приложение № 3 к положению
о родительском контроле за организацией
горячего питания детей в общеобразовательных организациях

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Батзвизинская основная школа"
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макашинов Дарья Филипповна

Члены комиссии: Свиридов Александр Владимирович

Мамонтова Ирина Константиновна

Солдатов Евгений Александрович

Контроль по распределению обучающихся по
категориям питания, содержания личной гигиены,
содержание графика приема пищи.

В

присутствии Андреевой Ирины Петровны

с

оставили настоящую справку о том, что «17» мая 2022 г. в 8 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла достаточно

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Андрееву И.П.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует Андреева И.П.

чистота зала в зале чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятен, спецодежда чистая

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню находится в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

комиссии:

Мамминова А.Н. под
Смирнова А.В.
Мамминова Ч.А.
Сопрунова Е.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации