

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ Г. НОВОСИБИРСКА  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
ВТОРАЯ НОВОСИБИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ



**СПРАВКА**

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВТОРАЯ НОВОСИБИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Малышев С.В.

Члены комиссии Сухарева О.В., Юрьева В.И., Тайруллина А.И.

В присутствии Стаселько А.А., заведующей столовой;  
Долговой Л.В., заместителя директора по УВР

составили настоящую справку о том, что «20» 10 2023 г.

в 17 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в гимназии.

Проверка проходила с 16.10 2023 по 20.10 2023 г.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале установлены умывальники в количестве: 6 шт. Вода гор / хол

рядом с умывальником предусмотрены электросушилки в количестве 4 шт.

Наличие мыла есть Наличие графика работы столовой (на входе) есть

Наличие графика приема пищи обучающимися (на входе) есть

Наличие меню в доступе для всех категорий есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 минут, дети успевают  
принять пищу.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой \_\_\_\_\_

Функции возложены на заместителя директора по УВР, Долгову Л.

Дежурство учащихся в столовой (как организовано) накрывают сотрудницы столовой

Дежурство педагогов есть

Чистота зала В зале чисто, работают вентиляторы и бактерицидная установка

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья, табуреты, др.  
мебель...) борщная стойка со стульями.

Количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест Достаточно / Не достаточно

Внешний вид поваров Товара и лица, находящиеся на столе,  
работают в специальной одежде

Эстетичность накрытия столов: - гигиеническое состояние столов столы обрабатываются  
дезинфицирующими средствами.

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть три комплекта приборов.

- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: буфета нет.

Соответствие рационального питания утвержденному меню Соответствует 12-дневному  
меню. Возрастная категория 7-11 лет.

Наличие и место расположения контрольных блюд Стоят на раздаче в  
доступном месте.

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному Буфета нет

Наличие отходов практически отсутствуют.

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

Качество готовой продукции (таблица 1) качество питания полностью устраивает

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует Уровень организации  
школьного питания высокий. Предлагаемая пища в столовой  
гимназии полезная, вкусная, сытная и разнообразная. Питание  
школьников соответствует всем установленным требованиям  
и нормам по качеству, сбалансированности и безопасности.

Члены комиссии Кайруллина А.Ш. Ах- Черкеева В.М.

Сузарева О.В. Сури

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица гимназии

Далков А.В. Дф



## ПАМЯТКА

участнику мероприятия родительского контроля организации питания детей

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем гимназии? ДА / НЕТ
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья?  
Да / нет / частично
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? Да / нет *Такой категории детей нет.*
4. Все ли дети моют руки перед едой? Да / нет
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да / нет
6. Все ли дети едят за столами и сидя? Да / нет
7. Все ли дети успевают поесть за перемену? Да / нет
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? Да / нет
9. Есть ли замечания по чистоте столов? Да / нет
10. Есть ли замечания к сервировке столов? Да / нет
11. Теплые ли блюда выдаются детям? Да / нет
12. Участвуют ли дети в накрывании столов? Да / нет
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?  
Да / нет
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? Да / нет
15. Суммарное количество пищевых отходов 3%

Рекомендации (пояснения, комментарии)

Уровень организации школьного питания высокий. Предлагаемая пища в столовой гимназии полезная, вкусная, сытная и разнообразная. Питание школьников соответствует всем установленным требованиям и нормам по качеству, сбалансированности и безопасности. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами и требованиями к здоровому питанию.

График питания школьников сформирован с учетом наличия классов и безвозрастной раскладки детей в столовой.

Перед входом в столовую установлена антисептика, предусматривается дополнительная дезинфекция столов и посуды.

Члены комиссии:

Хайруллина А.Ш.

Сухарева О.В.

Абу-Харисова В.М.

Суру