

## **Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой в МБОУ «Гимназия №3»**

**Цель проверки:** проверить состояние организации горячего питания, качество блюд

**Время проверки:** 30 сентября 2022 года

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Комиссией в составе: Литвиновой Т.В., Статырской Н.Ю., Дубравской В.С., Головановой Л.В., Третьяковой А.Е.

### Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

### Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Гимназия №3» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за

посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

**Выводы:**

Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания. Поблагодарили работников столовой за приготовленные вкусно блюда.

Справка составлена заместителем директора по ВР Гонтаревой Т.Г. 30.09.2022



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 3»  
658422, Россия, Алтайский край, Локтевский район,  
г.Горняк, улица Усадебная, 23, тт.8(385-86)30723, 8(385-86)30023  
сайт <http://gimn3gornjak.ucoz.ru/>, e-mail: gimnaziya3-gor@mail.ru

---

## Справка о санитарно-гигиеническом состоянии обеденного зала в МБОУ «Гимназия №3»

МБОУ «Гимназия №3» г. Горняка 25.10.2022 г.

Цель: качество выполнения.

Проверил: зам. директора по УВР Гонтарева Т.Г., члены комиссии общественного контроля о качестве питания в МБОУ «Гимназия №3»: Мальцева М.Г., Третьякова А.Е., Голованова Л.В.  
Объект контроля: обеденный зал.

Вид контроля: беседы, внешний осмотр

Обеденный зал в учреждении рассчитан на 80 учащихся. Обеденные столы расположены в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Обработка и мытье посуды проводятся согласно инструкции. Моющие и чистящие средства имеются в достаточном количестве. Влажная уборка пола проводится регулярно.

Санитарное состояние удовлетворительное.

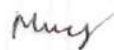
Рекомендации.

1. Одобрить работу технического персонала по поддержанию санитарно-гигиенического состояния школы.

Гонтарева Т.Г.



Мальцева М.Г.



Третьякова А.Е.



Голованова Л.В.



## **Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой в МБОУ «Гимназия №3»**

**Цель проверки:** проверить состояние организации горячего питания, качество блюд

**Время проверки:** 23 – 25 ноября 2022 года

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Комиссией в составе: Литвиновой Т.В., Мальцевой М.Г, Третьякова А.Е., Голованова Л.В

На момент проверки было установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное директором, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Витаминизация проводится за счет включения в меню витамина «С» (в охлажденный чай). Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

### **Выводы:**

Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания. Поблагодарили работников столовой за приготовленные вкусно блюда.

Справка составлена заместителем директора по ВР Гонтаревой Т.Г. 25.11.2022



## **Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой в МБОУ «Гимназия №3»**

**Цель проверки:** проверить состояние организации горячего питания, качество блюд

**Время проверки:** 12 декабря 2022 года

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Комиссией в составе: Литвиновой Т.В., Статырской Н.Ю., Дубравской В.С., Головановой Л.В., Третьяковой А.Е.

### Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

### Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Гимназия №3» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за

посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Выводы:

Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания.

Справка составлена заместителем директора по ВР Гонтаревой Т.Г. 12.12.2022





**Справка о санитарно-гигиеническом состоянии обеденного зала  
в МБОУ «Гимназия №3»**

МБОУ «Гимназия №3» г. Горняка 24.01.2023г.

Цель: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

Проверил: зам. директора по УВР Гонтарева Т.Г., члены комиссии общественного контроля о качестве питания в МБОУ «Гимназия №3»: Статырская Н.Ю., Волженина М.А., Понамарева А.Г., Литвинова Т.В., Бережнова В.В.

Объект контроля: обеденный зал.

Вид контроля: беседы, внешний осмотр

Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто, уборка проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением в моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Мытье столовой посуды осуществляется отдельно ручным способом в секционных ваннах. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых средств для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для её хранения около раздаточной линии.

**Рекомендации.**

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой хорошие.

Статырская Н.Ю.

Волженина М.А.

Понамарева А.Г.

Литвинова Т.В.

Бережнова В.В.

## **Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой в МБОУ «Гимназия №3»**

**Цель проверки:** проверить состояние организации горячего питания, качество блюд

**Время проверки:** 25 февраля 2023 года

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

**Комиссией в составе:** Абдул Л.Г., Май Е.Г., Мальцевой М.Г, Голованова Л.В

На момент проверки было установлено, в школе осуществляется одноразовое горячее питание, 5 дней в неделю. Питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком по школе:

### **I смена**

1а,1б,4а,4б,5а классы – после II урока 09.10ч.

5б,3а, 3б, 2б классы – после III урока 10.00ч

2а,11– после IV урока 10.50ч.

### **II смена**

6а,6б,7а,7б классы – после II урока в 14.20ч.

8а,8б,9а,9б,10 классы-после III урока 15.10.ч

Организовано для учащихся 5-11 классов в количестве 42 человек льготное бесплатное питание.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители-душ. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и

дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит, который используется в случае необходимости.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя. Классные руководители ежедневно в специальных дневниках отмечают учащихся, питающихся в столовой за счет родительской платы.

Вывод:

Работу школьной столовой считать удовлетворительной.

Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания. Поблагодарили работников столовой за приготовленные вкусно блюда.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей,
  - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем директора по ВР Гонтаревой Т.Г. 25. 02.2023

**Справка о санитарно-гигиеническом состоянии обеденного зала  
в МБОУ «Гимназия №3»**

МБОУ «Гимназия №3» г. Горняка 12.03.2023г.

Цель: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

Проверил: зам. директора по УВР Гонтарева Т.Г., члены комиссии общественного контроля о качестве питания в МБОУ «Гимназия №3»: Дубравская В.С., Андреева О.Н., Ромашко Л.В., Май Е.Г., Абдул Л.Г.  
Объект контроля: обеденный зал.

Вид контроля: беседы, внешний осмотр

Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто, уборка проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением в моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.


Мытье столовой посуды осуществляется отдельно ручным способом в секционных ваннах. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых средств для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

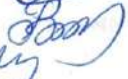
Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для её хранения около раздаточной линии.

Рекомендации.


1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой хорошие.

Дубравская В.С. 

Андреева О.Н. 

Ромашко Л.В. 

Май Е.Г. 

Абдул Л.Г. 

**Справка о санитарно-гигиеническом состоянии обеденного зала  
в МБОУ «Гимназия №3»**

МБОУ «Гимназия №3» г. Горняка 12.04.2023г.

Цель: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока

Проверил: зам. директора по УВР Гонтарева Т.Г., члены комиссии общественного контроля о качестве питания в МБОУ «Гимназия №3»: Дубравская В.С., Андреева О.Н., Ромашко Л.В., Май Е.Г., Абдул Л.Г.  
Объект контроля: обеденный зал.

Вид контроля: беседы, внешний осмотр

Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто, уборка проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением в моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Мытье столовой посуды осуществляется отдельно ручным способом в секционных ваннах. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых средств для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для её хранения около раздаточной линии.

Рекомендации.

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой хорошие.

Дубравская В.С.

Андреева О.Н.

Ромашко Л.В.

Май Е.Г.

Абдул Л.Г.

## **Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой в МБОУ «Гимназия №3»**

**Цель проверки:** проверить состояние организации горячего питания, качество блюд

**Время проверки:** 11 мая 2023 года

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Комиссией в составе: Дубравской В.С., Головановой Л.В., Третьяковой А.Е.

### Проверкой установлено:

Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего, четвертого уроков. продолжительность перемен достаточная - 20 минут. В столовой чисто и уютно.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, на пару, тушение.

Ежедневное меню соответствует 10 дневному:

1 смена (проверка после 2 урока)

Каша перловая

Гуляш

Чай с сахаром

Хлеб

Масло сливочное

2 смена (проверка после 3 урока)

Каша перловая

Гуляш

Чай с сахаром

Хлеб

Масло сливочное

Произведен взвес второго блюда: каша перловая и гуляш - выход 225 гр

На момент проверки комплекс горячего питания соответствовал выходу

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Гимназия №3» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Выводы:

Все члены комиссии отметили положительные моменты в организации питания. Поблагодарили работников столовой за приготовленные вкусно блюда.

Справка составлена заместителем директора по ВР Гонтаревой Т.Г. 11.05.2023



