СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 30.09.2025

Цели проверки: Изучение эффективности организации системы питания в школьной столовой.

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Контроль за графиком приёма пищи обучающимися в столовой во время перемен.
2. Контроль за режимом работы столовой и дежурством учителей.
3. Проверка соответствия ежедневного меню примерному 15-дневному.

Выводы, рекомендации: Питание обучающихся организовано согласно графику, утверждённому директором школы. Учащиеся посещают столовую в сопровождении дежурных учителей. Режим работы столовой и буфета соблюдаются (в буфете обслуживание происходит после приёма пищи уч-ся на данной перемене). Времени для приёма пищи достаточно. Ежедневное меню соответствует примерному 15-дневному меню. Рекомендовано сопровождающим учителям усилить контроль за соблюдением учащимися санитарно-гигиенич. правил перед едой (мытье рук)

Подписи членов комиссии: /Щеголяева И.И./

/Левина Л.Г./

/Новикова Н.В./

МБОУ «СОШ № 3» г. Брянска

Ознакомлена /Полякова Т.А./

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 17.11.2025
2 перемена
/1-2 классы/

Цели проверки: изучение эффективности системы питания в школе

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Проведена проверка организации посещения столовой школьниками
2. Проведена проверка учёта количества бесплатных завтраков и обедов, их качества
3. Контроль температурного режима подачи блюд.

Выводы, рекомендации: Обучающиеся организованно, под руководством учителей посещают столовую, соблюдая правила личной гигиены перед приёмом пищи и во время еды. Столы накрыты согласно поданным заявкам. Температурный режим подачи блюд соблюдается. Блюда поданы на чистой посуде, не имеющей сколов и трещин. Еда имеет аппетитный вид, цвет и запах. Блюда соответствуют ежедневному меню.
Работникам столовой рекомендовано продолжать поддерживать надлежащее качество и оформление блюд на должном уровне, соответствующем всем необходимым нормам.

Подписи
членов комиссии

/Щеголяева И.И./
/Левина Л.Г./
/Новикова Н.В./
/Коренева Т.В./

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 17.10.2025

Цели проверки: уточнить охват детей, питающихся льготно /из многодетных семей, малоимущих семей, семей участников СВО, детей с ОВЗ, детей инвалидов/ Проверить представленные льготниками документы и их комплектование, их соответствие „Положению об организации питания" и другим нормативным документам".

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Проверены предоставленные льготниками документы, сроки их действия.
2. Проверено количество учащихся питающихся льготно, его соответствие табелю учёта питания. Выявлено, что число отсутствующих льготников /дети из малоимущих семей, многодетных семей, дети-инвалиды, дети с ОВЗ, дети участников СВО/ полностью соответствуют отметкам в табеле питания.

Выводы, рекомендации:

Документы на льготное питание, предоставленные родителями учащихся, полностью укомплектованы; даты действия справок и удостоверений многодетных семей соответствуют данному периоду.

М/и - 4; Мн. - 38; инв - 2; моб. - 12.

Подписи членов комиссии

/Щеголяева И.И./

/Левина Л.Г./

/Новикова Н.В./

Коренева Т.В

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 8.12.25

Цели проверки: санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, буфета

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Проверено санитарное состояние обеденного зала, оформление буфетной витрины и буфетной продукции.
2. Проверено соблюдение учащимися правил личной гигиены перед приёмом пищи и во время еды.

Выводы, рекомендации: 1) В обеденном зале чисто, уборка помещения производится согласно утвержденному графику с применением моющих средств, нормы применения которых соблюдаются работниками пищеблока. Витрина буфета оформлена согласно правилам: имеются ценники на всю продукцию, выпечка лежит на тарелках. Раздатчица работает в перчатках. ~~Вс~~ На всю продукцию имеются действующие сертификаты, сроки хранения действующие. 2) Учащиеся моют руки перед приемом пищи. Количество столовых приборов достаточно.

Рекомендовано: классным руководителям усилить контроль за организованной посадкой детей за столы и уборкой посуды после приема пищи.

Подписи членов комиссии: /Щеголяева И.И./

/Левина Л.Г./

/Новикова Н.В./

/Коренева Т.В/

Ознакомлена: /Полякова Т.А/

МБОУ «СОШ № 3» г. Брянска

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 13.01.2026

Цели проверки: изучение эффективности организации питания в школе.

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Проведена проверка посещения школьниками столовой
2. Проведён контроль за соблюдением графика приёма пищи учащимися. соблюдением правил личной гигиены.
3. Проведён учёт количества и качества отпущенных завтраков.

Выводы, рекомендации: Посещение учащимися столовой проходит организованно в сопровождении учителей. Количество питающихся по рационам соответствовало количеству, указанному в заявке. График приема пищи соблюдался и соответствовал утвержденному.
Много отходов было 80% от салата картофельного с капустой и кукурузой, детям не понравился внешний вид блюда и его вкусовые качества. Работникам кухни было рекомендовано довести до сведения ООО „Лимон" данную информацию.

Подписи:

Членов комиссии: /Щеголяева И.И./

/Левина Л.Г./

/Новикова Н.В./

/Коренева Т.В./

Ознакомлена: /Полякова Т.А./

МБОУ «СОШ № 3» г. Брянска

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 12.02.2026

2-3 перемены

(1-4 кл.)

Цели проверки: изучение эффективности организации питания в школе

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Проведена проверка соответствия готовых блюд утверждённому меню
2. Проведён внешний осмотр блюд на предмет их оформления и подачи.
3. Проведён контроль соблюдения теплового режима подачи блюд.
4. Внеплановое: проведён опрос учащихся 1-4 классов и сопровождающих их классных руководителей на предмет t блюд, их вкусовых качеств.

(Устная жалоба родительницы 1б кл. Панковой)

Выводы, рекомендации: Все блюда соответствуют ежедневному меню, которое в свою очередь соответствует примерному 15-дневному меню. Блюда поданы на чистой, без сколов и трещин посуде имеют аппетитный цвет, вид и запах. Консистенция блюд соответствовала норме. Тепловой температурный режим подачи блюд соблюдается. Опрос детей показал, что приготовленные им блюда вкусные, достаточно теплые. Рекомендовано: кл. руководителям вовремя сопровождать детей в столовую, об всех недостатках подачи блюд сообщать зав. производством. Приучать детей к навыкам самообслуживания, формировать у них культуру питания.

Подписи членов комиссии /Щеголяева И.И./

/Левина Л.Г./

/Новикова Н.В./

/Коренева Т.В./

Ознакомлена /Полякова Т.А./

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 19.03.26

Цели проверки: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала; проверка наличия сертификатов на поставляемую продукцию и ведения документации в соответствии с СанПиН

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Проверка общего состояния пищеблока и обеденного зала; проверка наличия сертификатов и ведения документации в соответствии с СанПиН

Выводы, рекомендации: В обеденном зале чисто. Уборка помещения осуществляется согласно графику с применением моющих средств, маркеса применения которых соблюдаются работниками пищеблока и обслуживающего персонала. Имеются все сертификаты, в т.ч. и на скоропортящуюся продукцию в наличии. Суточные пробы отбираются, хранятся в холодильнике. Замечаний нет

Подписи
членов комиссии /Щеголяева И.И./

/Левина Л.Г./

/Новикова Н.В./

/Торгеева Т.В./

Ознакомлена /Полякова Т.А./

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 10.04.2026

Цели проверки: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала, наличие спецодежды у кухонных работников

Мероприятия, проводимые комиссией:

Проведена проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала

Проверка соблюдения работниками пищеблока графика уборки помещения, соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Выводы, рекомендации: В пищеблоке и обеденном зале чисто. Сотрудники пищеблока работают в чистой спецодежде, правила личной гигиены соблюдают, санитарное состояние пищеблока соответствует нормам и правилам СанПиН 2.4.5.2409-08. График уборки помещения соблюдается

Замечаний нет

Подписи
членов комиссии _____/Щеголяева И.И./

_____/Левина Л.Г./

_____/Новикова Н.В./

_____/Коренева Т.В./

Ознакомлена _____/Полякова Т.А./

СПРАВКА

по результатам проверки школьной столовой

общественно-административной комиссией

от 23.09.2026

Цели проверки: Изучение эффективности организации системы питания в школьной столовой

Мероприятия, проводимые комиссией:

1. Контроль за соблюдением графика приёма пищи обучающимися во время перемен.
2. Контроль за режимом работы столовой и дежурством учителей.
3. Проверка соответствия ежедневного меню примерному 15-дневному.

Выводы, рекомендации: Питание обучающихся организовано согласно графику, утвержденному директором школы. Учащиеся посещают столовую в сопровождении дежурных учителей. Режимы работы столовой и буфета соблюдаются. В буфете обслуживание происходит после приема пищи учащимися на данной перемене. Время для приема пищи достаточно. Ежедневное меню соответствует примерному 15-дневному меню.

Рекомендовано сопровождающим учителям усилить контроль за соблюдением учащимися санитарно-гигиенических норм (мытье рук перед едой).

Подписи членов комиссии _____/Щеголяева И.И./

_____/Левина Л.Г./

_____/Новикова Н.В./

_____/Коренева Т.В./

_____/Фёдорова С.В./

МБОУ «СОШ №3» г. Брянска