

## СПРАВКА

по обследованию столовой муниципального образовательного учреждения № 114

г. Екатеринбург

«16» апреля 2021г.

Комиссия в составе:

Чернышева Юлия Юрьевна – заместитель начальника отдела потребительского рынка Администрации Орджоникидзевского района.

Черемичина Юлия Игоревна – главный специалист отдела образования Орджоникидзевского района Департамента образования города Екатеринбурга;

Мягкая Елена Анатольевна – заведующий школьным отделением ДГБ № 15 Орджоникидзевского района

Члены комиссии:

1. Фетисов С.Н. – зав. п. у. в. е. школы № 114

2. Котельников А.В. – ведущий специалист отдела образования Орджоникидзевского р. у.

3. \_\_\_\_\_

С участием представителей образовательного учреждения:

На основании: Распоряжения главы Администрации Орджоникидзевского района от 08.12.2020 № 573/46/67 «О работе районной межведомственной комиссии по организации обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Орджоникидзевского района в 2020/2021 учебном году», Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Закона Свердловской области «Об образовании» от 15.07.2013 № 78 – ОЗ; Постановления Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 30524-2013

Услуги общественного питания. Требования к персоналу; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Совместного приказа Министерства здравоохранения Свердловской области, Министерства общего и профессионального образования Свердловской области №1325-п/292-и от 03.08.2017/05.09.2017 «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных организациях Свердловской области»

произвела обследование объекта: (наименование, адрес)

*МБОУ ССШ №4, ул. Чернышевский*

Обследованием установлено:

Состояние умывальников для мытья рук школьников (состояние сантехники, элетросушилок( при наличии), наличие водоснабжения, моющих средств, бумажных полотенец)

*Нет в школе обвесе*

Вывеска о предприятии (режимная доска). Полнота информации:

*есть*

Информационный стенд организатора питания. Полнота информации. Наличие отзывов в книге отзывов и предложений:

*есть*

Санитарное состояние обеденного зала, обеденных столов

*удовлетворительно*

Организация питьевого режима (фонтан/бачок)

*питьевой режим*

Наличие меню, доступность для потребителя

*Меню по фудришном меню*

Наличие контрольных блюд

*В кассе*

Санитарное состояние производственных помещений:  
Мясной цех

Овощной цех (при наличии)

Холодный цех

Мучной цех (при наличии)

Горячий цех

*Удовлетворительно*

Моечная кухонной и столовой посуды

*Удовлетворительно*

Состояние столовой посуды и приборов

*Все в порядке, приборы пропарены*

Суточные пробы (наличие, полнота, маркировка)

За 14.06. - осуществлена проба шаш  
о сахаре

Сырье (соблюдение условий и сроков хранения и реализации)

Рекомендуемое.

Сопроводительные документы (маркировочные ярлыки, ДС, товарно-транспортные накладные)

Осуществлена проверка по базе  
деятельности соответствия по адресу  
Ф.И.О. и А.И.В. 14344/20

Рационы питания (количество, стоимость)

1-4, 5-11, 5-11 (мгостр), 013/5-11,  
проект

Соблюдение рекомендованного двухнедельного меню

Исполнено меню времени по форме меню

Охват организованным питанием обучающихся (чел/%):

5-11 проект, охват 86%

Дополнительные формы организации питания

Технологическая документация:

Книга меню

Технологические карты

*В наличии*

Журнал входного контроля

*Ведется*

Бракеражный журнал

*Меню контролируемого введены в меню  
двояк по договору с СРМ*

Качество блюд

*По качеству блюд дзессеринский нет*

Полновесность блюд/изделий

При контроле ввели в форму 10 порций  
миски все соответствует 40г при 40.  
Кухня 100%.

Предложения комиссии:

Директору образовательного учреждения

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

Директору организатора питания

1. Строго соблюдать Требования СанПи

2. Предоставить сопроводительные  
рек-ции по сырью в пункт потреб. рын  
до 1.05.2021.

3. Строго следить за полновесностью  
блюд.

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заместитель начальника  
отдела потребительского  
рынка



Ю.Ю.Чернышева

~~Главный специалист отдела~~  
образования

Ю.И.Черемичина

Заведующий школьным  
отделением ДГБ № 15

Е.А.Мягкая

1. Член межведомственной  
комиссии

2. Член межведомственной  
комиссии

3. Член межведомственной  
комиссии

4. Представитель  
образовательного учреждения



Е. Н. Дирябин

Ю. В. Котышев