ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: mlbsh.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "МАЛОВИДНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ СЕЛИМОВА МУСТАФЫ ВЕЙСОВИЧА" БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ"
Действителен с: с 05.02.2026, 06:15
Действителен до: до 01.05.2027, 06:15
Ключ подписи: 7F001F80347855832C364AF548377956

# Справка
## по итогам проверки организации питания обучающихся в школьной столовой с привлечением родительской общественности за сентябрь месяц 2026 года

30 сентября 2026 в МБОУ «Маловидненская СОШ им. Селимова М.В.» была осуществлена проверка организации питания обучающихся 1-11 классов в школьной столовой

**Цель проверки**:

- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой.
- Состояние мебели, столовой посуды.
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся.
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
- Температура подаваемых блюд;

Комиссия: Пушкарева О.А., заместитель директора по ВР, Арифов Э.А., заместитель директора по безопасности.

**Метод проверки:** посещение школьной столовой во время приема пищи школьников

**По результатам проверки комиссией установлено:**

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы, разработанным для двух возрастных категорий: для обучающихся 1-4 классов, для обучающихся 5-11 классов на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиНом.

**Меню на 30.09.2026 года**:

**1- 4 классы**

| Прием пищи | Наименование блюда | Выход блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | белки | жиры | углеводы | |
| Завтрак | **Каша молочная жидкая** | **250** | **7.18** | **12.76** | **38.55** | **298.81** |
| | **Сыр порциями** | **15** | **3.48** | **4.42** | **0.00** | **54.00** |
| | **Хлеб пшеничный** | **40** | **3.16** | **0.40** | **19.32** | **94.00** |
| | **Кондитерское изделие** | **50** | **4.71** | **7.42** | **25.58** | **188.00** |
| | **Чай с сахаром** | **180** | **0.06** | **0.02** | **10.00** | **54.00** |
| **Итого за завтрак**: | | **535** | **18.59** | **25.01** | **93.45** | **688.81** |
| Обед | **Суп картофельный с крупой** | **200** | **200** | **200** | **200** | **200** |
| | **Птица, тушенная в соусе с овощами** | **190** | **190** | **190** | **190** | **190** |
| | **Хлеб пшеничный** | **40** | **40** | **40** | **40** | **40** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Хлеб ржано — пшеничный** | **30** | **30** | **30** | **30** | **30** |
| | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | **180** | **180** | **180** | **180** |
| **Итого за обед:** | | **640** | **23.54** | **17.64** | **86.60** | **607.34** |
| **ИТОГО за весь день:** | | | **42.13** | **42.65** | **180.05** | **1296.15** |
| **Стоимость, руб** | | **180,55 руб.** | | | | |

## 5-11 классы

| **Прием пищи** | **Наименование блюда** | **Выход блюда** | **Пищевые вещества** | | | **Энергетическая ценность** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **белки** | **жиры** | **углеводы** | |
| Завтрак | **Макаронные изделия отварные с сыром** | **200** | **11.94** | **14.05** | **30.09** | **295.06** |
| | **Дополнительный гарнир /овощи по-сезону порционно /** | **30** | **0.33** | **0.03** | **1.05** | **6.00** |
| | **Хлеб пшеничный** | **30** | **2.37** | **0.30** | **14.49** | **70.50** |
| | **Чай с сахаром** | **180** | **0.06** | **0.02** | **10.00** | **54.00** |
| | **Фрукты свежие** | **120** | **1.80** | **0.60** | **11.76** | **115.20** |
| **Итого за завтрак:** | | **560** | **16.50** | **15.00** | **67.39** | **540.76** |
| Обед | **Борщ с капустой и картофелем** | **250** | **1.80** | **4.92** | **10.93** | **103.75** |
| | **Птица тушенная в соусе** | **90** | **10.49** | **10.49** | **3.16** | **149.40** |
| | **Каша вязкая** | **180** | **5.50** | **6.01** | **24.63** | **174.60** |
| | **Дополнительный гарнир /овощи по-сезону порционно /** | **30** | **0.33** | **0.03** | **1.05** | **6.00** |
| | **Хлеб пшеничный** | **40** | **3.16** | **0.40** | **19.32** | **94.00** |
| | **Компот из смеси сухофруктов** | **180** | **0.60** | **0.02** | **28.81** | **119.52** |
| **Итого за обед:** | | **770** | **21.87** | **21.87** | **87.90** | **647.27** |
| **ИТОГО за весь день:** | | | **38.37** | **36.87** | **155.29** | **1188.03** |
| **Стоимость, руб** | | **195,00 руб.** | | | | |

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, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами. В школьной столовой реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня.

Уборка обеденного зала 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.

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 раздаточное помещение пищеблока.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор). 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.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Аблаева З.С. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/2.4.4282-26, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб .

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Выводы: Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: учащиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 1-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за поведением детей,

- санитарным состоянием столовой.

Справка составлена заместителем директора по ВР Пушкарева О.А.