

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ООШ №15

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Соколова Е.А.

Члены комиссии:

Сурнова Юлия Сергеевна

Железнова Марина Андреевна

Красавина Елена Евдеевна

Зеленинская Марина Сергеевна

Максимова Ирина Геннадьевна

Швановская Наталья Сергеевна

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что «17» 12 2023 г. в 10 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой (на входе)

имеется

~~Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)~~

Наличие меню в доступе для всех категорий

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) перемена

20 мин., успевают

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_

дежурство педагогов дежурят классные руководители

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120,  
достаточно  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров оформлены, имеют спецодежду,  
работают в перчатках и масках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_
- наличие 2-х комплектов столовых приборов \_\_\_\_\_
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
меню в наличии, размещение доступное

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

~~Наличие и место расположения контрольных блюд:~~

~~Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному \_\_\_\_\_~~

Наличие пищевых отходов:

имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). \_\_\_\_\_

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: школьное питание организовано на  
должном уровне. Стоит обратить внимание  
на швейную кухню

Члены комиссии: Максимов И.Г. Максимова  
Красавина В.В. (Красавина) Мясникова М.Н. Мещеряков  
Зинуршина М.А. Мамедов И.С. Мухоморова Ю.С. Сухова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

Директор шк. № \_\_\_\_\_ С/г Е.А. Соколова

