

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
МБОУ «Основная общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Терт М.М. - заместитель директора

Члены комиссии: Шареевцева Д.В. - социальный педагог,  
Самойлова М.С. - представитель общественности

В присутствии повара Деспировой В.Е.

составили настоящую справку о том, что «19» мая 2023 г. в 10 час. 15 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве шт; 5шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыло в наличии мыло в наличии (сантисептик для рук)

Наличие графика работы столовой График работ в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся График приема пищи в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Чаще всего успевают  
принять пищу в течение перемены (20 минут)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: функции возложены на Шареевцеву Д.В. - соц-ой педагога  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства обучающиеся в столовой не дежурят детей)

дежурство педагогов дежурство педагогов осуществляется в соответствии с графиком приема пищи по классам

чистота зала зал чистый

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале количество посадочных мест - 48, зал оборудован столами, табуретами.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров внешний вид поваров аккуратный, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: \_\_\_\_\_

Меню расположено в доступном месте, буфетная продукция отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню рациона питания соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольное блюдо в наличии, расположено в центре стола

Ассортимент буфетной продукции буфетной продукцией не предусмотрено

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Следить за чистотой зала, постоянно контролировать составные технологические ингредиенты в т.ч. консервированного. Своевременно устранять возникшие неполадки.

Члены комиссии: Терт. И. И.

Мерешетов Д. А.

Самойлова Т. С.

Иванов  
Миря  
Сид

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации И. В. Маслова