

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
в МБОУ СОШ №46 г. Белгорода,

(наименование учреждения)

действующей на основании Устава

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Снеговцова Елена Сергеевна

Члены комиссии:

Киселева Юлия Сергеевна

В присутствии

завхоза, замдиректора, директора

составили настоящую справку о том, что «22» декабря 2023 г. в 11 час.  
10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

присутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 мин,

успевают

(примечание)

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

завхозом и замдиректора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей

организованно 5 человек

дежурство педагогов

присутствует массовый

руководитель

чистота зала

чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 250

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

по санитарным нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

да

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

да

- гигиеническое состояние столовых приборов

да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: в доступном видном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: присутствуют

Ассортимент буфетной продукции \_\_\_\_\_

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Добавить количество сотрудников от ФСП. К вкусовой оценке пищи претензий не имеем. Большая необходимость в дополнительной посудомоечной машине.

Члены комиссии: Степанова С.С. А.И.  
Киселева Ю.С. П.И.

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