

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 Воробьева Н.А.

Члены комиссии:

Черных Ольга Алексеевна 2-Б
Журиченко Анна Александровна 3-А.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «21» 11 2024 г. в 10⁰⁰ час.
_____ 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 нет;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: директор, зав. производством.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства детей нет

дежурство педагогов есть

чистота зала удовлетворительно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в форме, колпаках, перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовл.

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов удовл.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню на стенде при входе в столовую, бюджет отсутствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в казначействе

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:

В результате родительского контроля замечаний нет. Вкусовые качества пищи без замечаний. На столах чисто, посуда чистая, в столовой порядок. У внешнего виду сотрудников столовой замечаний нет.

Члены комиссии: Черных Ольга Алексеевна [подпись]
Кириченко Анна Александровна [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации
Директор [подпись] - Ч. В. Орехова.