

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 Наталья Александровна

Кашакина Наталья Викторовна

Члены комиссии: Абрахимов Мансур Исмаилович

В присутствии Воробьевой Н.А., Кашакиной Н.В.

Абрахимова М.И.

составили настоящую справку о том, что «23» сентября 2024 г. в 14.40 час.
_____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве восемь
исправных.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве отсут.
отсут.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла обязательно (присутствует)

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) за 20 минут
принять пищу удается не всем

(примечание)

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

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

дежурство педагогов предусмотрено

чистота зала удовлетворительно (чисто)

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует (форма чистая)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соотв.

- наличие 2-х комплектов подносов в комплекте

- наличие 2-х комплектов столовых приборов в комплекте

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

обеспечено.

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

обеспечено.

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

на этаже в холле

Ассортимент буфетной продукции _____

есть

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

Качество готовой пищи (таблица 1). *меню разработано согласно*

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: *мере.*

Президенту к рассмотрению

просим обратить внимание на качество

выполнения работ по

Важные нововведения, усовершенствования, возможно привлечение сотрудников старших курсов ОГАПОУ "Техникум пищевой промышленности"

Члены комиссии: _____

Александров Максим Владимирович - [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Директор ИПОУ СОИ ЧОУ "Техникум" Н. А. Воробьева