

## 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 Наталья Александровна  
Боробьева

Члены комиссии: Заместитель директора -

Родичева 5 "А" класса - Матвеевко Виктория  
Викторовна

В присутствии директора, зам директора, заведующей  
столовой, родичева

составили настоящую справку о том, что «18» декабря 2024 г. в 11-10 час.  
\_\_\_\_\_ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной  
организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8шт;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве нет;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

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

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

дежурство педагогов да

чистота зала присущивуем, удов.

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

250 человек (мест)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует нормативному виду  
в форме, колпачках, перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее, удов.

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее, удов.

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

Имеется в наличии. Расположено на стойке

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
на специально отведенном столе, в карточке

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

(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 повторного контроля замечаний нет.  
Вкусовые качества пищи без замечаний. На столы чистой,  
посуда чистая, в столовой порядок. К внешнему виду  
сотрудников столовой замечаний нет.  
Спасибо большое !!!  
Все вкусно...

Благодарю директора школы Воробьеву Л.А.  
за организацию школьного питания

Члены комиссии: Матвеева В.В. - Лунин

Воробьева Л.А. - Кваснецкая

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