

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:

Авеева Мария Ивановна, 3 "В"
Жидарева Елена Викторовна, 1 "Б"
Коваленко Елена Юрьевна, 2 "Б"

В присутствии директора МБОУ СОШ №46, зам. директора
по учебной работе
составили настоящую справку о том, что «21» ноября 2024 г. в 08 час.
30 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. учебной работой

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, колпачки, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удов.

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов удов.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на столах при входе в столовую, буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии

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 контрольного контроля замечаний нет. Высокого качества пищи не замечено. На столах, чистота, посуда чистая, в столовой порядок. В целомму виду сотрудников столовой замечаний нет

Члены комиссии:

Скорова Марина Ивановна
Директор Алена Васильевна
Ковалькина Елена Юрьевна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ №46
Н. А. Волгодубова