

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:

Пастухова Ч.А. родитель ученика 2.В

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «05» февраля 2025 г. в 13.00 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 8шт;

(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 отлично

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров форма, косынки, перчатки у поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфетная кет, меню на стенде в столовую

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в кассе

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
являющийся кет. В столовой коридор, Мебель
гигиена, посуда в отличном состоянии. Внешний
вид сотрудников в хорошем состоянии. Еда
вкусная и горячая.

Члены комиссии: Астаукова Ч.А

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ соим. № 46 И.А. Воробьева