

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 Воробова Н.А.

Члены комиссии: Арошова И.В.

В присутствии Ласнуховой И.И.

составили настоящую справку о том, что «30» апреля 2025 г. в 12⁰⁰ 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 неск;

(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: на директора, зав. производством, отв. по питанию
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 оборудован, 250 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в форме, копилках, перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов отличное

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню на стенде 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)

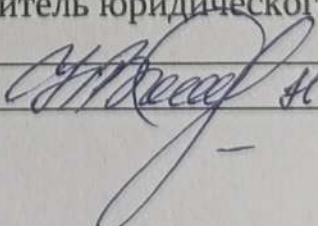
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

По итогам результатов контрольного копирования: замечаний нет. Все очень хорошо. Первое горячее (по норме), порция меньше, в столовый перерыв. Внимательную работу организовать столовой замечаний нет.

Члены комиссии: Трошина Юлия Викторовна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ №46  Н.А. Воробьева