

## 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

Найтаме Александровна  
Ворожова

Члены комиссии:

Родичкин Н. А. класса  
8 "Б" класса

Никомова Юлия Борисовна  
Ворожова Елена Михайловна

В присутствии директора, зам. директора, заведующей  
столовой, родителей

составили настоящую справку о том, что «22» января 2025 г. в 11:40 час.  
\_\_\_\_\_ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной  
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт;

(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: заведующей столовой

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

дежурство педагогов да

чистота зала удовлет. состоянием

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

250 человек (миска)

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствующий

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее, уютн.

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется в кампусе. Расположено на  
стенде.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на специально оборудованном столе, в кампусе

Ассортимент буфетной продукции описывается

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Замечаний нет.

Вкусные качества пищи без замечаний  
Сытный рацион, посуда чистая, внешний вид  
соответствует - без замечаний.

Благодарим директора АБФУ СМН №46  
Ворожиту Н.А. и зав. столовой Валентину  
Владимировну Мещуркову за обзор организацию  
питания.

Члены комиссии:

Ворожита Елена Анатольевна Ворож  
Никанова Елена Борисовна Ник

Ворожита Н.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации