

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
МАОУ «СОШ № 2 с УИОП»

(наименование учреждения)

изучение вопроса организации питания  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Монахова Т. Т.

Члены комиссии: Зубкова С. А. - ответственный за орга-  
низацию питания,

Бизюлева Ю. Ю. - фельдшер школы,

Сokolova Л. А. - член родительского контроля

В присутствии Калкутиной Л. Н., шеф повара

оставили настоящую справку о том, что «16» 02 20 23 г. в 12 час.  
30 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.

замечаний нет

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.

замечаний нет; имеются бумажные полотенца.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть в мармари

Наличие графика работы столовой имеется в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут,

дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Зубкову С. А., Общину О. В.

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

дежурство обучающихся организовано и ведется по  
дежурство педагогов графику отсутствует по графику

чистота зала удовлетворительная

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, халаты и головные  
уборы чистые, сиз обеспечен

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется, размещено на этикетке, буфетная продукция имеется в наличии.

Соответствие рационов питания утвержденному меню комплексный завтрак и обед в соответствии с меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда имеются в наличии, размещены в раздаточной зоне  
Ассортимент буфетной продукции имеется. Меню заполнено разборчиво, находится в доступной зоне.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Классными руководителями провести с учащимися беседу о соблюдении правил личной гигиены.

Члены комиссии: Монахова Т.Т.

Зубкова С.Ф.

Визюлева Ю.Ю.

Соколова Л.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Калкутине Л.Н.