

## СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

проверка качества горячего питания в школьной  
столовой  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Монокובה Т. Т.

Члены комиссии: Зубкова С. А. - ответственный за организацию  
горячего питания в школьной столовой,  
Визулова Ю. Ю. - фельдшер школы  
Липовская И. В. - член родительского контроля

В присутствии мер-повара Камкутиной М. Н.

оставили настоящую справку о том, что «16» 05 2023 г. в 13 час.  
15 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 2 шт.;

имеются бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

успевают принять пищу

(примечание)

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

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

организовано и ведется по плану

дежурство педагогов организовано и ведется по плану

чистота зала удовлетворительная

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует норме

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 размещено в доступной зоне, оформлено разборчиво. Буфетная продукция имеется в наличии.

Соответствие рационов питания утвержденному меню комплексной завтрак и обед соответствует заявленному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда имеются в наличии, расположены в раздаточной зоне.  
Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии, соответствует заявленному меню.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

работу школьной столовой и организацию горячего питания признать удовлетворительной, соответствующей предъявляемым нормативно-правовым актам. претензий и замечаний со стороны комиссии нет.

Члены комиссии: Монахова С.С. Зудкова С.А. Звонков  
Виноградова Ю.Ю. Липовская И.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Жалкутисна М.Н.