

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

\_\_\_\_\_ МБОУ СОШ - 76 \_\_\_\_\_  
(наименование учреждения)  
\_\_\_\_\_ родительский комитет \_\_\_\_\_  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что « 12 » ноября 20 15 г. В 15 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6;

\_\_\_\_\_ подвержены горячей и холодной воде \_\_\_\_\_  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_:

\_\_\_\_\_ бытовых полотенца \_\_\_\_\_  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающимися \_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_ должны, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ дети успевают принимать \_\_\_\_\_  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Воткин Т. В., учитель нач. класса \_\_\_\_\_  
дежурство учащихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_ организовано \_\_\_\_\_

дежурство педагогов \_\_\_\_\_

чистота зала \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ в зале чисто и уютно \_\_\_\_\_  
обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистотой и опрятностью, имеются  
матовый убор

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов телефоны
- наличие 2-х комплектов столовых приборов чистотой
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

размещено в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции

разнообразный

Наличие пищевых отходов:

± 30-35% помещен в бак, закрыт  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

В результате проверки установлено:

что, при наличии меню, сделан  
тот же день, получаем в школе, общее  
мнение, различные вещи. Присутствует  
витамины, третья группа  
столовая обеспечена достаточным количеством  
блюд. Члены родительского комитета,  
отметили, что четвероклассники  
хорошо кушают картошку  
фрикадельки с мясом.  
Классные руководители отмечают  
в детях, в школе, следят за питанием.

Члены комиссии: Григорьев Т.В.  
Баркалова Л.В. Андреева Е.В.  
Монина Р.А. Михайлова Е.В.  
Виноградова Е.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ № 76 И.И. Волкова

