

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ СОШ № 76  
(наименование учреждения)

родительский контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сочева Т.В., ответственный за

организ. частью питания

Члены комиссии:

Баркаева А.В.

Михалева О.А.

Ломоносова Е.А.

Видева Л.О.

В присутствии Малдиной И.А.

составили настоящую справку о том, что « 12 » сентября 2024 г. В 09 час. 25 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6;

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

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

была предусмотрена  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин, дети  
успевают покушать  
(примечание)

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

Сочеву Т.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) учащиеся дежурят

около столовой  
дежурство педагогов организовано

чистота зала в зоне чисто, поджонными чистое

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 165 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов таблетки
- наличие 2-х комплектов столовых приборов инвентарь
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

расположено в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

разнообразная выпечка, напитки, соусы

Наличие пищевых отходов:

30-35% сложены в баки.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

В результате проверки установлено:

Нужно обеспечить хорошее санитарно-гигиеническое состояние столовой в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.5.2860-10. Утвержденную графику замочившей поваров необходимо соблюдать со стороны родителей нет.

Члены комиссии:

Ирина Васильевна  
Барыкина А.В.  
Поповичева Ольга  
Леонидовна  
Климова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ № 76

И.И. Волкина

