Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №43

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тамбовцева Татьяна Александровна, директор школы

Члены комиссии:

Самочкин О.Е., социальный педагог

Котиярова К.С., ответственная за питание

Шелковникова Е.В., представитель родительской общественности.

В присутствии заведующей столовой Ивашевой В.М.

составили настоящую справку о том, что «15» сентября 2026 г. в 11 час. 20 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

подведена холодная и горячая вода.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____;

замечаний нет.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется (жидкое)

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) продолжительность перемены для завтрака - 20 мин, для обеда 30 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Котиярова Ксения Сергеевна - учит. нач. кл.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурство детей назначено с 5 по 11 классы. 1-4 классы накрывают стол

дежурство педагогов педагоги контролируют посадку детей за столом и поведение во время завтрака, обеда

чистота зала в зале чисто, столы чистые, стулья расставлены.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале обеденный зал оборудован столами, стульями, посадочных мест в обеденном зале - 120, что вмещает детей согласно графику питания.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров форма поворов чистая, волосы убраны, повара в головных уборах

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов присутствует
- наличие 2-х комплектов столовых приборов присутствует
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится на стенде около раздаточного стола

Соответствие рационов питания утверждённому меню меню утверждено Отделом образования и составлено на основании

Наличие и место расположения контрольных блюд: Санитин контрольное блюда расположен на столе для контрольных блюд.

Ассортимент буфетной продукции буфетная продукция присутствует: сок, шоколад, негазированная вода, кондитерские изделия.

Наличие пищевых отходов:
пищевые отходы практически отсутствуют
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец. инвентаря.

Члены комиссии: Талибовзева Т.А., директор школы
Самочкин О.Е. социальный педагог
Котлярова К.С. ответств. за питан.
Шелковникова Ек.В. представ. род-общественности.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Талибовзева Т.А.