

## СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность,

МБОУ Самбекская СОШ имени В.М. Гетманова  
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Галина Владимировна Гурка

Члены комиссии:

Толстова Л.Л. - председатель совета школы  
Суркова М.С. - представитель родительской комиссии  
Крыштан Ю.П. - представитель от родительской комиссии  
Жагартин Л.В. - председатель проекта

В присутствии

Готова Ч.П. Атаман Сваровской О.В.

составили настоящую справку о том, что «28» сентября 2022 г. в 9 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность, на основании Положения о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 ;  
Наличие мыла есть ;  
Наличие графика работы столовой есть ;  
Наличие графика приёма пищи обучающимися есть ;  
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин. Да ;

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на

Красву С.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) нет ;  
дежурство педагогов да ;  
чистота зала чисто ;  
обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) достаточно  
Внешний вид поваров удовлетворительный  
Эстетичность накрытия столов: эстетично ;  
гигиеническое состояние столов удовлетворительное  
наличие 2-х комплектов подносов да ;

наличие 2-х комплектов столовых приборов да;  
гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное  
Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции бюфетки, вода, чай, шоколад: все

Наличие пищевых отходов: практически отсутствуют соответствует санитарным  
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи удовлетворительное, все порции соответствуют  
требованиям санитарии и температурным

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендует обратиться к И.П. Антонову, произвести  
корректировку меню (уменьшить порции и рабу).

Члены комиссии:

Рудка Т.В.

Лысова Е.И.

Жагастрем Л.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Т.С. Азарьевич