

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей
образовательную деятельность,

МБОУ Самбенская СОШ имени В.М. Тельского
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Аммуриева Ольга Сергеевна

Члены комиссии:

Толстова М.А. председатель совета школы
Суркова М.С. представитель от родителей
Крылаткин Ю.В. представитель от обучающихся
Жагайцева Л.В. председатель школьного

В присутствии

Лавара И.П. Наталья Сваровенко О.В.

составили настоящую справку о том, что «21» 09 2023 г. в 8 час.

30 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) да, 20 мин.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на

Стеробогатову С.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) нет;

дежурство педагогов да;

чистота зала хорошо;

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 утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются, в лабораториях

Ассортимент буфетной продукции соки, вода, булочки, макароны, круп. продукты

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

Качество готовой пищи удовлетворительное, все порции соответствуют
весовым нормам и температурные требования.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

расширить ассортимент буфета

Члены комиссии:

О. С. Давыдова
М. А. Тилева Ю. В. Кристова
М. С. Сурганова Л. В. Хагабалиева

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор МБОУ Самарской области А. В. Дуга