Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 187

(наименование учреждения)

плановый контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Леденева Оксана Евгеньевна

Члены комиссии:

Леденева Оксана Евгеньевна ЛЗДР

Кель Екатерина Сергеевна

Краснослободцева Татьяна Александровна

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «23» октября 2026 г. в 11 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой (на входе)

есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

успевают

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала пол чистый, столы в крошках, (от) от стаканов остаются мокрые окружности

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров фартук, головной убор.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов частично (краски)
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в наличии и в доступном месте

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному _____

соответствует

Наличие пищевых отходов:

присутствует, имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1) Усилить контроль над чистотой столов, чтобы своевременно убирали после обеда детей

Члены комиссии:

Леденева Оксана Евгеньевна

Кель Екатерина Сергеевна

Краснослободцева Татьяна Александровна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического ~~лица~~ общеобразовательной организации директор МБОУ СОШ № 187 Ковалева О.В