Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Боготольского района "Вертлюгская основная школа"
(наименование учреждения)

Цель: изучение качества питания, соблюдение
(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

Блинова О.В. председатель бр. комиссии.

Члены комиссии:

Колесниченко И.Т.
Богачёва К.Н.
Цыпова Л.В.

В присутствии

повара Гаврилец М.Б.

составили настоящую справку о том, что «24» сентября 2026 г. в 10 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1;
проведено холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1, имеется антисептическое средство, мыло;
для обработки рук
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

две большие перемены по 20 мин, достаточно для приёма пищи
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Овчинникова Л.Ю.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

организовано

дежурство педагогов

организовано, осущ-ет дежурный учитель.

чистота зала

чисто, соответствует санитарным нормам

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

28 посадочных мест

посадочных мест достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует норме, повар работает в спец. одежде, опрятен, чист

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню и буфетной продукции:

меню соответствует примерному меню размещено на стенде, доступно, имеется ассортимент

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются контрольные блюда, хранятся 48 часов в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

удовлетворительный.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

в меню включать больше овощных салатов.

Члены комиссии:

Блинова О.В.

Шелова Л.В.

Колесникова Н.Ф.

Болачева К.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Гаврина М.Б.