

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "Трауровская СОШ"

(наименование учреждения)

контроль питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Поконько Людмила Анатольевна

Члены комиссии:

Медведева Ольга Владимировна (учитель)  
Медведева Ольга Геннадьевна (учитель)  
Игорьева Тамара Сергеевна (новобор)

В присутствии \_\_\_\_\_

ставили настоящую справку о том, что « 15 » декабря 2025 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 6шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Морозова Т.Н. Медведева О.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) С. Коромо

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60

(примечание: достаточно достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соблюдается

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов

соблюдается

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется, доступно для ознакомления

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции \_\_\_\_\_

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: