

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "СОШ №59"

(наименование учреждения)

Ежемесячный родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Отв. за организацию питания  
Жокишева З.С.

Члены комиссии: Отв. за горячее питание члн. Соловьева С.С.  
зав. столовой Трикадушкина З.В.

В присутствии родителей 3, 8 кл. Тулкиной Л.В.

Мокрушиной З.С.

составили настоящую справку о том, что «21» 11 2024 г. в 13 час 10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 шт.  
горячая и холодная вода есть

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.  
не достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 6 шт.

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: воспитатель Жокишева З.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику, дежурный 10а кл.  
дежурство педагогов Далеко С.А.

чистота зала чисто

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

недостаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует, одеты по форме

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов подносы есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: \_\_\_\_\_

- наличие и доступность меню есть
- 1) Борщи
  - 2) отварная курица с пшеничной кашей
  - 3) чай
  - 4) хлеб белый и черный

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: \_\_\_\_\_

в прозрачном холодильнике

Ассортимент буфетной продукции имеется в количестве

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

Качество готовой пищи (таблица 1). пища подана теплая, все блюда в тарелках

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: \_\_\_\_\_

Хорошо, что на постоянной основе имеется закройщик.

Члены комиссии: 1) Копылова З.С. - З.Кит

2) Соловьева С.С. - Солов

3) Приказникова Е.В. - При

4) Водитель: Гусак Л.В. - Гус 5) Мокрушина Я.С. - Мок

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации Директор: М.И. Каминцева