

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СОШ № 59»

(наименование учреждения)

19.03.2025, 8-е месячный родительский контракт

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Отв. за питание Кокышева З.С.

Члены комиссии:

1. Зав. столовой Триказгеева Э.В.
2. Отв. за горячее питание 1-4 кл. Селевьева С.С.
3. Родитель 10а кл. Тимофеева С.О.

В присутствии зам. директора по УВР Коротковой И.В.составили настоящую справку о том, что «19» марта 2025 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 9 шт.холодная и горячая вода есть

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 6 шт.Наличие графика работы столовой естьНаличие графика приема пищи обучающихся естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 9<sup>55</sup>-10<sup>05</sup>, 10<sup>45</sup>-11<sup>00</sup>, 13<sup>10</sup>-13<sup>25</sup>, 14<sup>55</sup>-15<sup>10</sup>успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику 8а кл. классдежурство педагогов Ожишева С.А.чистота зала чистоОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 125 местдостаточно  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)Внешний вид поваров соответствует, форма опрятная, чистая

Эстетичность накрытия столов:



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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню доступное, ассортимент есть

1. Суп картофельный с макарошками изв.
2. Капша гречневая вязкая
3. Котлета "Московская" (гов, свин)
4. Компот из сухофруктов
5. Хлеб пшени, расакой

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда расположены в прозрачном холодильном шкафу

Ассортимент буфетной продукции имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1). Блюда поданы теплые, внешний вид приятный, вкусные, весовки совпадают.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

хорошо, что имеется постоянная раздаточная и постоянная заправочная работница.

Члены комиссии: 1. Конкина З.В. - ЗКР

2. Прикаринкова В.В. - СЛ

3. Соловьева С.С. - СЛ

4. Родионова - Тимашева С.О. - СЛ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации зам. директора по УВР Жаромского И.В.