

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
МОУ «Дмитриевская средняя общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

в соответствии с планом работ на 2023-2024 уч. год.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Медведева Н.Е.

Члены комиссии:

Уткина Н.В., Морозов А.Н., Тазиев А.Н., Тарасова Т.А.,  
Шапошников Р.Б., Зайцева А.В., Турбеков Ю.Б.

В присутствии ответственного за организацию питания  
детей в образовательном учреждении директора Тереверевой Ю.К.  
составили настоящую справку о том, что «Н» сектор 20.23 г. в 12 час.  
50 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной  
организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

подведена холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

(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) \_\_\_\_\_

20 мин., успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: директор школы Тереверева Ю.К.

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

дежурство детей в столовой не предусмотрено

дежурство педагогов согласно графику

чистота зала удовлетворительная

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале стола, 8х120см  
столы, 96 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров \_\_\_\_\_

в чистом спец. одежде, перчатках,  
маски

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в общем доступе буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на столе раздачи

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу столовой в соответствии  
СанПин 2.3/2.4 3590 до „Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания

Члены комиссии: Медведев К.Е. — Меф. Укрова Н.В. — Укр.  
Морозов А.И. — Морф. Кузнецов А.И. — Кузн. Томченко Т.И. — Том.  
Майоров Р.Б. — Май. Замуцков К.В. — Зам.  
Турбанов Ю.Б. — Турб.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации И.И. Кривенко В.В.