

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ СОШ № 191, согласно плану работ общественной
комиссии по контролю за организацией и качеством питания на
2026-2027 уч. год
(наименование учреждения)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Каротенко Э.Н. - директор школы

Члены комиссии:

1. Ларионова О.В. - ответств. за организацию питания
2. Андрющенко С.И. - ответств. за качество питания 5-11 кл.
3. Бунин Е.А. - бухгалтер по питанию
4. Шохрамов А.В. - Р.К. 24
5. Васильев М.В. 14 - Р.К. 15
6. Шановцев Е.В. - 15 - Р.К. 15
7. Гонимов А.О. 1 Вкл.
8. Тадеева Т.Ю. 2 Вкл.

В присутствии зав. столовой Букина А.А.

составили настоящую справку о том, что «24» сентября 2026 г. в
9 час. 30 мин. проведено изучение организации питания
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8;

проверена горячая и холодная вода

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

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой (на входе)

имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

имеется

Наличие меню в доступе для всех категорий

имеется на стенде в столовой, на сайте школы

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 мин

все учащиеся успевают покушать

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Букина А.А. - зав. столовой, Ларионова О.В. - отв. за орган.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано, листок

в соответствии с графиком дежурства

дежурство педагогов организовано, кто-то из учителей контролирует

на переменах в течение дня, дежурный администратор следит

чистота зала после стола протирают, после канцелярии

приёма пищи, столовое прибор и стулья ставит канцелярия

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 140 мест

все принимают пищу, мест достаточно;

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров хороший, все одеты в форму, имеются

головные уборы, украшений отсутствуют

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов прибора чистые, сухие, разложены в ячейки

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню всех категорий расположено на стенке в обеденном зале, на сайте школы, на стенке. Организация питания. Меню буфетной продукции - в буфете.

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда располагаются в холодильной камере на раздате

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному буфетная продукция разнообразная, есть свежая выпечка, соки, вода, мороженое. Все соответствует нормам детского питания, срок годности достаточен.

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии, около 30%

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

Качество готовой пищи (таблица 1). предлагается

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует:

Комиссия осуществляет полномочийную работу по организации питания в школе. В школе осуществляется тщательный контроль по соблюдению и организации здорового питания для учащихся школ.

Члены комиссии:

М.Н. Керотенко - Председатель
О.В. Маринкова - член
С.И. Тюрюченко - член
Е.Н. Дунаев - член
Н.В. Биасинский - член
И.В. Шаповалова - член
В.В. Конев - член

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации