

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МАОУ ЧО «Школа ИМТЕГРАЛ»

родительский контроль <sup>(наименование учреждения)</sup> качества приготовленной пищи  
в школьной столовой <sub>(основания)</sub>

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Белова Светлана Анатольевна

Члены комиссии:

Озоркина Светлана Юрьевна

Ксенюв Владислав Геннадьевич

В присутствии Трофимовой Елены Игорьевны,

Поповой Любови Константиновны

составили настоящую справку о том, что « 25 » декабря 2023 г. в  
12 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в  
общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве  
2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой (на входе)

есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

да, успевают (25 минут перемена)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Гелеужкина Л.В (соуч. педагог)

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

старшеклассники помогают накрыть на столы

дежурство педагогов организовано еженедельно, график

присутствует

чистота зала чистота

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

100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствуют требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соответствует требованиям

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые, целые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в демонстрационной коллекции в демонстрационной  
меню

Соответствие рационов питания утвержденному

меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

стоит на полке верхнего ряда в нашей

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

соответствует

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: *Продолжить ежемесячно отслеживать температурный режим блюд.*

Члены комиссии:

*Ксанзов В. Т.*  
*Озоркина С. И.*  
*Валеева С. А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации