

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ордынского района Новосибирской области –
Филипповская средняя общеобразовательная школа

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКДОУ - Филипповская СОШ
плановый контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тюгарниев Н.Н.

Члены комиссии:

Лукошик З.М., Степаненко К.М.,
Крзьян О.А., Тяжтусова М.В.

В присутствии

Коршунов С.В. - повар
Толубева Е.А. - повар
Низраваева А.С. - куренный работник

составили настоящую справку о том, что « 7 » октября 2026г. в
11 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве; 3

(примечание:

шестуки
если есть замечания

подведена вода холодная и горячая да/нет

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве; 1 шт

примечание: замечаний нет

если есть замечания

Наличие мыла имеется/ не имеется имеется

Наличие графика работы столовой имеется/ не имеется имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется/ не
имеется имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Примечание 30 минут, дети успевают принять пищу
если есть замечания

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой: Ланкина Вера Викторовна

дежурство учащихся в столовой (как организовано) не организовано

дежурство педагогов осуществляется/не осуществляется не осуществляется

чистота зала чисто

количество посадочных мест в обеденном зале 60 мест

(примечание посадочных мест достаточно
достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид

поваров спец одежда имеется

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения

меню, меню размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует/ не соответствует меню соответствует

утверждённому

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется/ не имеется имеется

Наличие пищевых отходов: практически отсутствуют
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

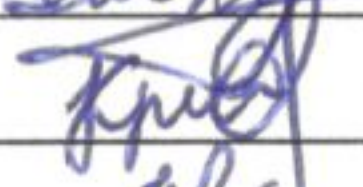
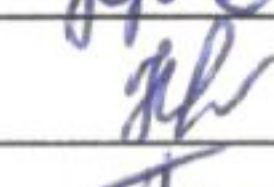
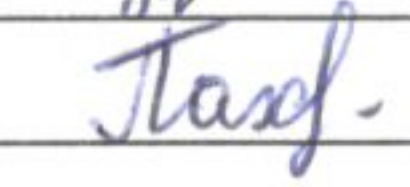
Качество готовой пищи

Температура, внешний вид, температурный режим
соответствует, имеет приятный
запах

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: продолжить работу руководители
проводить беседы с обучающимися о
правильном питании

Члены комиссии:

- Богарнев Н.Н. 
- Лукацкий З.М. 
- Степаненко Н.М. 
- Нуреев О.И. 
- Тажмусов М.В. 

Со справкой ознакомлен (законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации)