

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
 общеобразовательную деятельность

ГБОУ СШ № 280 имени М.Ю. Лермонтова  
 (наименование образовательной организации)

Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
 (основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Самсонова Т.П., ответственной за  
организацию питания

Члены комиссии:

Решетова Н.А., врач

Иванова М.В., учитель

Смирнова Е.В., представитель Совета  
родителей

В присутствии Севастьяновой Ю.Б., директора ГБОУ  
Корниенко Н.Я., зав. производством СШ № 280

составили настоящую справку о том, что «6» сентября 2022 г. в 12 час. 30 мин.  
 проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
 общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве шесть штук;  
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) вода есть

Наличие мыла в достаточном количестве

Наличие графика работы столовой в нашем

Наличие графика приёма пищи обучающимися в нашем

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

дети успевают принять пищу

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

Самсонова Т.П., социальной педагога  
 дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

в столовой шито дежурство педагогов

чистота зала +

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60

в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид сотрудников столовой опрятный  
используют визор

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: —

доступное размещение  
информации

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

Наличие пищевых отходов:

в специальных контейнерах

Качество готовой пищи (Таблица 1). - соответствует норме

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

качество пищи хорошее,  
температура в норме,  
внешний вид хороший

Члены комиссии:

М. И. Савинова С  
Н. А. Решетова Н  
М. В. Иванова И  
С. В. Смирнова С

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

С Ю. В. Сиваченкова

**СПРАВКА**

**по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность**

ГБОУ СОШ № 280 имени М.Ю. Верещагина  
(наименование образовательной организации)

Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Самсонова М.П., отв. за организацию  
питания, социальный педагог

Члены комиссии:

Решетова Н.А., врач

Солешко М.А., председатель Совета родителей

Смирнов Е.В., представитель Совета родителей

Иванова М.В., учитель нач. классов

В присутствии

Севастьяновой Ю.Б., директора ГБОУ СОШ  
№ 280  
Жорженко Н.И., зав. производством

составили настоящую справку о том, что «21» декабря 2021 г. в 12 час. 30 мин.  
проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве шесть штук  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) вода есть

Наличие мыла мыло в достаточном количестве

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приёма пищи обучающимися в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

дети успевают принять пищу

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

Самсонова М.П., социальный педагог

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

в столовой чистота дежурство педагогов

чистота зала +

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

в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид сотрудников столовой

выглядят опрятно,  
СМЗ используют

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов

чисто

— наличие 2-х комплектов подносов

в наличии

— наличие 2-х комплектов столовых приборов

в наличии

— гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещено хорошо, в доступе  
для ознакомления

Соответствие рационов питания утверждённому меню

соответствуют

Наличие и место расположения контрольных блюд:

соответствуют

Ассортимент буфетной продукции

обогатился,  
соки, выпечка, кондитерские

Наличие пищевых отходов:

в специальных контейнерах с  
маркировкой

Качество готовой пищи (Таблица 1).

— соответствует

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

— качество готовой продукции  
соответствует нормам

— Продолжать поддерживать  
чистоту и порядок

Члены комиссии:

Самсонова Т.П.

С

Гусева А.А.

С

Иванова М.В.

С

Смирнова З.В.

С

Савинко Ю.А.

С

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

С.В. Савилов

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
**общеобразовательную деятельность**

ГБОУ СОШ № 280 имени М.Ю. Лермонтова  
(наименование образовательной организации)

Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

Самсонова Т.Т., отв. за организацию  
питания, социальной педагогики

Члены комиссии:

Решетова Н.А., врач

Иванова М.В., учитель нач. классов

Смирнова Е.В., представитель Совета родителей

В присутствии Севастьяновой Ю.Б., директора ГБОУ СОШ  
Жориненко Н.И., зав. производством № 280

составили настоящую справку о том, что «13» октября 2021 г. в 12 час. 30 мин.  
 проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
 общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве шесть штук;  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) вода есть

Наличие мыла мыло в достаточном количестве

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приёма пищи обучающимися в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут  
дети успевают принять пищу

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

Самсонова Т.Т., социальный педагог

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

в столовой шесть дежурство педагогов

чистота зала +

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

в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид сотрудников столовой

сотрудники выносятся  
определённо, используют  
одежду

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов

чисто

— наличие 2-х комплектов подносов

в наличии

— наличие 2-х комплектов столовых приборов

в наличии

— гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещено доступно и хорошо  
размещено

Соответствие рационов питания утверждённому меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

соответствует

Ассортимент буфетной продукции

достаточный

выпечка, яйца, изделия в инертных упаковках

Наличие пищевых отходов:

в специальных контейнерах с  
маркировкой

Качество готовой пищи (Таблица 1).

соответствует

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

— качество готовой продукции  
соответствует нормам

— в столовой продолжать поддерживать  
чистоту и порядок

Члены комиссии:

М.А. Смирнова

Н.А. Рыжова

М.В. Иванова

Е.В. Смирнова

Смирнова  
Рыжова  
Иванова  
Смирнова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Смирнова

Ю.Б. Севастьянов