Приложение 1

СПРАВКА
по организации питания в столовой Средней школы № 15

Основания (объём) проверки: 1. Санитарное состояние школьной столовой
2. Организация питания обучающихся
3. Анализ меню, соответствие норлам выхода готовой продукции.

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Сапсаева Л.Л.
Члены комиссии: Чучула Н.М, Тришина С.С, Бабадумлина Е.Н.

В присутствии зав. производством Лисовой Л.М

Составили настоящую справку о том, что «22» октября 2026 г. в 11 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в столовой Средней школы № 15.
В ходе изучения выявлено:
1. Санитарное состояние школьной столовой-удовлетворительно
2. Выход заявленных блюд соответствует заявленному в меню и акте по замене куриных наггетсов на биточек мясной (окорок):
- Суп-лапша на курином бульоне - 200г
- Пюре картофельное - 75г
- Капуста тушеная - 75г
- Биточек мясной (окорок) - 90г
- Чай с сахаром - 200г
- Хлеб пшеничный - 30г
- Хлеб ржаной - 30г

Раздача блюд соответствует санитарно-гигиеническим нормам
На основании выше изложенного комиссия рекомендует: выявлена некачественная обработка мойсек.
1. Продолжить мониторинг школьной столовой с целью соответствия нормам СанПина
2. Усилить контроль Лисовой Л.М. за чистотой столовых приборов.
3. Вести разъяснительную работу по культуре питания классными руководителями с 1-11 класс.

Члены комиссии : Сапсаева Л.Л.
Бабадумлина Е.Н.
Тришина С.С.
Чучула Н.М.

Со справкой ознакомлен: Лисовая Л.М.
(представитель организации питания)
«22» 10 2026 г.

Копия справки направлена директору школы и руководству обслуживающей организации питания.