

СПРАВКА
по организации питания в столовой Средней школы № 15

Основания (объем) проверки: 1 Санитарное состояние школьной столовой
2 Организация питания обучающихся
3 Анализ меню соответствие нормам выхода готовой продукции

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сажалева А.А.

Члены комиссии: Тихоадумкина С.Н., Криворотова Н.А.

В присутствии зав. производством Лисовой А.М.

Составили настоящую справку о том, что «21» мая 2026 г. в 10 час. 50 мин.
проведено изучение организации питания в столовой Средней школы № 15.

В ходе изучения выявлено: 1 Санитарное состояние школьной столовой - удовлетворительно
2 Выход заявленного блюда соответствует заявленному в меню:

- каша рисовая молочная в масле сливочной - 250г
- чай с молоком - 200г
- масло сливочное (первый сорт) - 15г
- мандарины - 130г
- батон - 40г
- суп картофельный с вермишелью и мясом - 250г
- салат из свежих яблок - 200г
- пюре картофельное - 90г
- капуста тушеная - 90г
- хлеб пшеничный - 50г
- хлеб ржаной - 40г

Выдача блюд соответствует санитарно-гигиеническим нормам.
Используются все необходимые журналы, ведение их систематическое.
Лицевые отходы хранятся в отдельной холодильной камере, в специально выделенном месте.
Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудованных
инвентаря. Также моются носки каждого работника кухни.

На основании выше изложенного комиссия рекомендует: Продолжить мониторинг
школьной столовой с целью соответствия нормам Сан.Пи.Н.

Члены комиссии:

<u>Сажалева А.А.</u>	Сажалева А.А.
<u>Криворотова Н.А.</u>	Криворотова Н.А.
<u>Тихоадумкина С.Н.</u>	Тихоадумкина С.Н.
_____	_____
_____	_____

Со справкой ознакомлен: Лисова А.М.
(представитель организации питания)
«21» мая 2026 г.

Копия справки направлена директору школы и руководству обслуживающей организации питания.