

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 нормам выхода готовой продукции

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сажалева Л. Л.

Члены комиссии: Криворотова Н. А., Вяткина Л. А.

В присутствии зав. производством: Мисовой Л. М.

Составили настоящую справку о том, что «23» декабря 2025 г. в 10 час. 50 мин.
проведено изучение организации питания в столовой Средней школы № 15.

В ходе изучения выявлено: 1 Санитарное состояние школьной столовой - удовлет-
ворительное.
2 Питание осуществляется на основании меню по графику. В обеденном
зале меню с указанием блюд и выхода готовой продукции вывешено.
Питание было горячим. Раздача блюд сотрудниками столовой проводится
в перчатках.
3 Выход заявленного блюда соответствует заявленному в меню:
- Суп-пюре из куриного бульона - 210г.
- Птица запеченная - 100г.
- Картофель тушеный - 150г.
- Чай с сахаром - 200г.
- Хлеб пшеничный - 25г.
- Хлеб ржаной - 25г.

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

Члены комиссии:

<u>Саж</u>	/ Сажалева Л. Л. /
<u>Крив</u>	/ Криворотова Н. А. /
<u>Вят</u>	/ Вяткина Л. А. /
_____	/ _____ /
_____	/ _____ /

Со справкой ознакомлен:

(представитель организации питания)

«23» декабря 2025 г.

Мисовая Л. М.

Копия справки направлена директору школы и руководству обслуживающей организации питания.