

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

АББОУ СОШ № 6

(наименование учреждения)

редитивная организация

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Рыжук Т.В.

Члены комиссии:

Баркаева А.В.

Блиссурова В.Н.

Мамкина С.А.

Мамкина Р.В.

Биндюк М.А.

В присутствии

Мамкина М.А.

составили настоящую справку о том, что « 12 » 10 2023 г. в 10 час. 25 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;

Бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приёма пищи обучающимися +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

дети успевают покушать

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Рыжук Т.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала надлежащим образом, стены чистые

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый опрятный

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

расположены в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции имеется

Наличие пищевых отходов:

имеются в бак, примерно 25-30%
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

реализованные блюда соответствуют
заявленному меню, на вид и вкусе
соответствует. Все готовая продукция (порции)
соответствует заявленному количеству и качеству.
Сервировка столов для учащихся оставшихся
компьютерных помещений. Сервировка столов
и подача горячих блюд осуществляется по
правдам учащиеся. Власова руководителем,
контролером детей и контролирует прием
пищи

Члены комиссии: Баранова А.В. Баранова Р.Н.,
Молчанова В.И.,
Малафеева И.И.,
Биндюк А.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор Жуков И.И.