

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "СОШ - 76"

(наименование учреждения)

подетский комплекс

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Лавина Т.В.

Члены комиссии:

Лончакина Н.И.

Бурдакова Т.Д.

Алексеева М.С.

Лавина Т.В.

В присутствии

Макушиной И.А.

составили настоящую справку о том, что «21» декабря 2023г. 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

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети успевают

дети успевают покушать

(примечание)

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

Лавина Т.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

чисто, уютно

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

мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов теплых
- наличие 2-х комплектов столовых приборов мытых
- гигиеническое состояние столовых приборов мытых

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
имеется

Ассортимент буфетной продукции имеется

Наличие пищевых отходов:
имеется в бачке ~ 30%
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
на кухне и в столовой чистота. Товар укладываемый все в рабочие оренеры. Выше выложено 2 яйца вареного. Мфорпелная запеканка. Выглядит аппетитно. Масса без комочков, соевый соус, бумочка, мягкая свекла. Речь ведется: учителями и родителями. Вести беседа о здоровом питании.

Члены комиссии: Тамарева Ю. С. Тамарева
Александрова Н. И.
Бурдакова А. В.
Красильникова М. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации
Директор МБОУ СОШ № 76 [подпись] Кочкина И. В.