

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ СОШ № 76

(наименование учреждения)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гриба Т.В.

Члены комиссии:

Баркаева А.В.

Балозерова В.Н.

Леонтова Р.А.

Махоткина Ю.В.

Рябова Е.Н.

В присутствии Малышовой И.А.

составили настоящую справку о том, что « 29 » сентября 2023 г. в 09 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 _____;

бумажное полотенце

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приёма пищи обучающимися +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

успевают

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала чистота столов, подоконники, посуда

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

120 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

размещено, имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции имеется

Наличие пищевых отходов:

мало в баки (примерно 30%)
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Меню соответствует заданным требованиям, блюда имеют аппетитный вид, на вкус приятное, темное. Выпечка аппетитно выглядит, вкусная на вкус. Выпечка выложена персоналом приветливо, выложены опрятно. Сервировка столов и раскладка комбовак было проверено до прихода гостей. Выдача меню, на вид приятная.

Члены комиссии: Баранова А.В. Будерова В.Н.
Михайлова Н.В.
Михайлова О.А.
Тимова Е.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор Козлова И.А.