

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «24» апреля 20 20 г. В 15 час. 33 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6;подведена холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

бумажные полотенца
(примечание: если есть замечания)Наличие мыла имеетсяНаличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приёма пищи обучающимися имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 30 минутдети успевают покушать
(примечание)На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Иванов Т.В., учитель начальных классовдежурство учащихся в столовой (как организовано) организованодежурство педагогов составлен график дежурствачистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 160 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистые, опрятные, чистое
горячие уборы, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие 2-х комплектов подносов используются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов используются
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

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:

расположены в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции разнообразен

Наличие пищевых отходов:

± 30 - 35%, сложены в баки

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

В результате проверки установлено:

В ходе проверки не выявлено
ни каких нарушений по организации
горячего питания и обслуживания
все блюда выносятся по графику
в столовую. Персонал опрятен.
Контроль за тем, чтобы
пищевые отходы и помойки, а также
мусорные баки и контейнеры
были опорожнены вовремя и
гигиенически.

Члены комиссии: Баранова Л.В. - Юр Лавина Л.В.
Визюва С.Д.
Леонтьева О.А. - Инж
Полещук Е.А. - Инж

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор "ШКОЛЫ № 76" [подпись]

