

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения) МБОУ СОШ № 76

(основания) родительский контроль

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

Сотина Т.В.

Члены комиссии:

Барыкина Л.В.
Домошарова Е.А.
Брилева С.О.
Маслова О.А.

В присутствии Масловой М.А.

составили настоящую справку о том, что « 21 » ноября 20 24 г. В 14 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

бумажное полотенце
(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) 30 минут

дети успевают поесть
(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано рядом со столовой

дежурство педагогов организовано

чистота зала чисто

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

количество посадочных мест в обеденном зале 165 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистотой опрятности

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы и столовое прибор чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеются теплые
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в доступном месте
ассортимент буфетной продукции разнообразен

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции варенка, сок, чай, компот

Наличие пищевых отходов:

≈ 30-35% сложены в веки, закрыты
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

В результате проверки установлено:

Все массовые коллективы посетителями
столовой согласно утвержденному меню
перед входом в столовую имеют свободный
доступ.
Подготовка столов соответствует
требованиям
высоты качества пищи, удовлетвори-
тельной внешний вид блюд ассорти-
мент.
Вспомогательной столовой посуды
запасы по размещению горячего питания
Члены комиссии: Ильина Т.В. Мокитова О.А.
Баранова Л.В. Зина
Понимарова Е.А.
Виноградова С.О.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ № 76: И.Н. Кочкина.