

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения) МБОУ СОШ № 76

(основания) родительский контроль

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бочкова Т.В., ответственный

за организацию горячего питания

Члены комиссии:

Барлаева А.В.

Авдеева О.А.

Починаева Е.А.

Визита С.О.

В присутствии Малужиной М.А.

составили настоящую справку о том, что «14» января 20 25 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;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

бытового назначения
(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 поужинать
(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов и администрации организовано

чистота зала чисто, подоконники протерты

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

количество посадочных мест в обеденном зале 160

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый и опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется (тепелени)
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые столовые приборы

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

разнообразный

Наличие пищевых отходов:

~ 30%

шотелна в баки и закрывают

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

В результате проверки установлено:

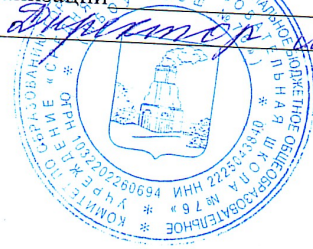
выявлено, руководители следят за тем, чтобы все дети имели руки чистые, аккуратно одевались. Оценочный вид персонала чистый, опрятный. Сотрудники работают в перчатках. Вручили соответствующую книгу контрольного учета. Имеется разнообразный ассортимент блюд и напитков. В столовой приятная запах пищи. Лица теплые, на вид опрятные.

Члены комиссии:

Григорьева Т.И.
Леонтьева Т.И.
Каззети Т.И.

Тимошарова Т.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации



Директор МБОУ СОШ № 6

[Signature]

Воскова И.Н.