

Справка по изучению организации питания в МБОУ «Ардинская СОШ»

Ардинская средняя общеобразовательная школа  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 7 человек

Председатель комиссии:

Татьяна Викторовна  
Толстикова

Члены комиссии:

Рожанова Катерина Юрьевна - председат. родитель. ком.  
Маринкина Ангелина Сергеевна - родители  
Васильева Маргарита Васильевна - зам. дир. по УВР  
Савиных Елена Викторовна - социал. педагог  
Андреев Алексей Михайлович - учащийся 11 класса  
Толстикова Юлия Эдуардовна - учащаяся 10 класса

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « 29 » 10.2021, час. 8<sup>30</sup> - 10<sup>40</sup> мин.  
Произведено изучение организации питания в МБОУ «Ардинская СОШ». В ходе  
изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: 9

подведена холодная и горячая вода, состояние хорошее  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с  
умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 электрополотенца

(если есть замечания)

Наличие мыла: на раковинах наблюдается наличие туалетного  
и жидкого мыла

Наличие графика приема пищи обучающихся:

только у поваров на кухне

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу):

20 минут времени достаточно для приема пищи во время  
завтрака и обед.  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: заместитель директора по ВР.

Толстикова Т.В.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано):

по столам, по очереди

Дежурство педагогов:

каждой классной руководитель отвечает порядок дежурств  
в столовой

Чистота зала:

стены и кафель на полу - чистые.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале: столики и табуретки

в удобном количестве, предусмотрено  
единичной решетки стульев.

Дети обедают в 4 ешном, расстояние между  
классами наблюдается достаточная  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров:

удовлетворительной. Собага одета в специи. одетиду  
наличие головного убора. наблюдается чистота и порядок

Эстетичность накрытия столов:

Гигиеническое состояние столов:

столы протираются после каждой ешном. На столе стоят  
Гигиеническое состояние столовых приборов: салфетки.

Тарелки и ложки находятся в удовлетворит. состоянии  
(чистые и сухие)

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню находится на видном месте.

Соответствие рационов питания, утвержденному меню: завтрак: творог, запеканка с  
суш. молоком, варени, чай, сахаром сырца с рисом,  
обед: свеклович с курицей, ешники с пюре и соусом, икра свекольная  
(дет. тариф), кисель.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда находятся в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции:

буфета нет.

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

рекомендовать в завтраке свежие овощи, кнелевничкой пюре  
варить кашпота из свежих яблоч

Члены комиссии:

Полехова Т.В. - ~~И~~ Васильева И.В. - ~~И~~  
Решанова Н.Ю. - ~~И~~ Маринкина А.С. - ~~И~~  
Савинова Е.В. - ~~И~~ Андреев И. - ~~И~~ Полехова Ю. - ~~И~~

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица МБОУ

«Ардинская СОШ»

Васькина Н.В. директор школы ~~И~~

1. Свекольник суричей со сметаной - доведен до готовности  
250/25/10 Оценка 5

2. "Ешники" с пюре с соусом 70/150/30  
Решение: доведено до готовности, оценка - 5

3. икра свекольная 400 г  
Решение: доведено до готовности, оценка - 5

4. кисель - 200 г  
Решение: доведено до готовности, оценка 5