

От «10» 11 2021 год

Справка по изучению организации питания в МБОУ «Ардинская СОШ»

Ардинская средняя общеобразовательная школа
(наименование учреждения)

Комиссия в составе: Знач.

Председатель комиссии: Фоменкова Татьяна Викторовна

Члены комиссии: Зинькина Мария Витальевна - родит. комитет.
учащ.-се 2 класса;

Баскина Наталья Владимировна - директор
школы;

учащаяся 10 кл. Сапожникова Н.П.

учащийся 11 кл. Андреев А.И.

В присутствии

Составили настоящую справку о том, что «10» 11 2021 г; 12 часов 50 мин
Произведено изучение организации питания в МБОУ «Ардинская СОШ». В ходе изучения
выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: девять
проведено горючее и канализационное водоснабжение, состояние
хорошее.

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

умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: двадцать штук
электрополотенца

(если есть замечания)

Наличие мыла: Имеется мыло на раковинах

Наличие графика приема пищи обучающихся: только у поваров на
кухне

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу):

двадцать минут достаточно времени для приема пищи
во время завтрака и обеда

(примечание)

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

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано): по очереди,
по столовым

Дежурство педагогов: Каждой классной руководительницей
отвечает за порядок дежурства в столовой.

Чистота зала: В обеденном зале уютно и чисто. Состояние
кафель хорошее, столы чистые.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); кол-во посадочных мест в обеденном зале: Столы обеденные
и табуреты находятся в удовлетворительном

состоянии. Дети обедают в 4 смены,
расстояние между классами наблюдается по
коридору.

Внешний вид поваров: Специальной персонал обеспечен,
качество уборки имеется. Выглядит чисто
и опрятно. Приветливо.

Гигиеническое состояние столов: Состояние столов удовлетворительное.
Внешняя уборка проходит после каждой смены.
На столах ставятся салфетки.

Гигиеническое состояние столовых приборов: Посуде (тарелки и ложки) накрывают в полиэтиленовых пакетах.

Наличие доступности размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню расположено на видном месте

Соответствие рационов питания, утвержденному меню: 1) суп гороховый с кур. мясом.
2) пюре картофельное с котлетой 3) компот из сухофруктов.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольное блюдо находится 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:

Разнообразить
Напитки (компот из яблок, лимонной цедры,
компот из свежих яблок, фруктовые соки, чай с
молочком); включить в ежедневный тартир
свежие овощи.

Члены комиссии:

Дашенкова М. В.

Зимовьева М. В.

Васильева Н. В.

Сапожникова А. П.

Иванов А. М.

Со справкой ознакомлен
директор МБОУ «Ардинская СОШ»: