

От «14» 02 2022 год

Справка по изучению организации питания в МБОУ «Ардинская СОШ»

Ардинская средняя общеобразовательная школа
(наименование учреждения)

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии: Полехова Татьяна Викторовна

Члены комиссии: Винакова Наталья Юрьевна - председатель
общешкольного родительского комитета
Савельева Елена Венедиктовна - социальной
педагог

В присутствии

Составили настоящую справку о том, что «14» 02 2022 г; 11 часов 10 мин
Произведено изучение организации питания в МБОУ «Ардинская СОШ». В ходе изучения
выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: 9 (девять) шт.
Проведена проверка и холодная вода, состояние хорошее

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с
умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 2 (два) штук

(если есть замечания)

Наличие мыла: Жидкое мыло имеется на каждой из
раковин

Наличие графика приема пищи обучающихся: теплого ужина на
кухне

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): 20 минут достаточно время для приема
пищи до начала обеда
(примечание)

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

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано): дежурит по
очереди

Дежурство педагогов: Классный руководитель отменяет
перiod дежурства в столовой

Чистота зала: В зале чисто. Подоконники чистые
полы, стены в удовлетворительном состоянии.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); кол-во посадочных мест в обеденном зале: Состояние столов
и стульев удовлетворительное. Дети едят в
4 смены. Расстояние между столами выдержано
по мере.

Внешний вид поваров: Персонал кухни привлекателен.
Внешний вид одежды, спецодежды и головных
Эстетичность накрытия столов украшений обеспечены.

Гигиеническое состояние столов: Влажная уборка проходит
после каждой смены. На столах стоят салфетки

Гигиеническое состояние столовых приборов: Столовые приборы нахо-
дятся в удовлетворительном состоянии

Наличие доступности размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Меню имеется

Соответствие рационов питания, утвержденному меню: 1) Суп рисовый с консервой

2) Курица отварная с море, соусом 3) Рисовый 4) хлеб пшеничный

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

5) хлеб ржано-пшеничный

Ассортимент буфетной продукции: _____

Буфет не работает (отсутствует)

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Включить в гарниз дополнительные
сорта овощей

Члены комиссии: _____

Талочкова Л. В. - И
Реманова Н. Ю. - П
Савельева Е. В. -

Со справкой ознакомлен
директор МБОУ «Ардинская СОШ»: _____