

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Нурумбальская средняя общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

На основании Плана деятельности комиссии

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Хасанова Р.И. директор школы;

Заместитель председателя Ильин А.А. заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

Секретарь комиссии: Тимофеева Л.И.. законный представитель обучающихся;

Члены комиссии:

Афанасьева Т.А. ответственный за питание

Иванова С.А. председатель родительского комитета

В присутствии повара Гилязутдинова К.С.

составили настоящую справку о том, что «19» октября 20 22 г. в 12 час. 00 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2:

с подводом горячей и холодной воды

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.:

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Дети полностью успевают принять пищу

(примечание)

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

Ильин А.А.

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

по графику

дежурство педагогов

соблюдает за чистотой в обеденном

зале, контролируют питание обучающихся.

чистота зала

соответствует санитарным нормам

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

60

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню

приготовлении пищи

по утвержденному меню и по тех. карте.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда накладывают в раздаточной

Качество готовой пищи (таблица 1). ведется журнал готов. продукции

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Члены комиссии:

И. А. Жаранасьева Т. А.

С. В. Иванова С. А.

В. В. Григорьева И. Л.

И. В. Гилазудинова К. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации

И. А. Ласанов Р. И.