

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

по графику

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Сидорова Татьяна Алексеевна

Члены комиссии:

Терентьева Мария Васильевна
Петрова Ирина Яковлевна
Серова Мария Тафасиевна

В присутствии

зав. производством Андреевой А.В.

составили настоящую справку о том, что «12» 12 2024 г. в 13 час. 30 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

три

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

два

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла три

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) обед: 1-4 классы
после 4 урока 30 мин; 5-11 кл. после 5 урока - 30 мин -
по графику.
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. производством Андрееву А.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику: дежурный класс накрывают на столы
для 5-11 классов, для 1-4 классов накрывают повар.
дежурство педагогов дежурной учитель - Григорьева Н.В.

дежурный класс - Р.В.
чистота зала чиста, проветривается

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале
13 столов, 78 стульев и табуреток.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям, в форме, чисто
Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет. Меню имеется на стенде
около раздаточного окна.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

есть, в банке на раздаточном столе, хранится
в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции нет.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

обед очень вкусный, полноценный, объем
пославлениям и температурный режим
соответствует норме. Претензий нет все
отлично. Составление кол-ва приготовленной
пищи и отходов: обед 1-4 кл - I и II блюда - 15,3%
I и II блюда - 32,5%; 5-11 кл - I и II блюда - 3,8%, II блюда - 15%

Члены комиссии: Видерова Л.А.

Щербакова М.В.

Петрова Л.Я.

Видерова Л.Г.

Видерова

Л.А.

Видерова

Л.Г.

Видерова Л.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Видерова Л.А.

