

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
Есирова Лилия Тагадиевна
Шивина Людмила Ивановна

В присутствии

зав. производством Андреев И. В.

составили настоящую справку о том, что «14» 11 2024 г. в 9 час. 40 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) завтрак:
1-4 классы - 10 мин (9.15-9.25); 5-11 кл. - 10 мин (9.25-9.35)
после первого урока. (примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику: дежурный класс накрывает завтрак для
1-4 и 5-11 классов;

дежурство педагогов дежурный класс - 8-а, дежурного
учителя на завтраке нет.

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:

меню имеется на стойке около раздаточного
окна.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть, в кухне 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:

завтрак вкусный, питательный, объем подаваемых
блюд и температурный режим соответствует
норме. Нарушений нет. Соотношение кон-фа
приготовленной пищи и отходов: 1-11 кл. -
каша - 15,8%, ш бидоро - 31,6%

Члены комиссии:

Сидорова Н.А. ГИЗ
Терехина И.В. Терехина Е.В.
Сидорова Н.Р. Сидорова
Мельникова Л.И. Мельникова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Григорьев А.С.

