

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:

Митрофанова Татьяна Александровна
Езерова Мишия Тагараевна
Меркулова Марина Васильевна

В присутствии

зав. производством Андреевой А.В.

составили настоящую справку о том, что «16» 05 20 24 г. в 12 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 3 урока 30 минут; 5-7 и 10-11 кл. после 4 урока 15 минут
8-9 кл. - третьей перемены (примечание) перемена после 4 урока 15 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зав. производством Андрееву А.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику: дежурные обучающиеся накрывают столы для 5-11 кл.
Для 1-4 кл. столы накрывают повара.

дежурство педагогов дежурной класс - 9-б кл., дежурной пе-
дагог - классные руководители 9-б кл.

чистота зала чисто, проветривается.

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

13 столов, 76 стульев и табуреток

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям, в форме, чисто.

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистоегигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, размещено в специальном месте около раздаточного окна.Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть, в кулер 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 вкусной, полноценной температурной режим и объем подаваемых блюд соответствует норме. Нарушений не выявлено, режим - рацион нет. Содержание кол-ва приготовленной пищи и отходов: обед 1-4 кл. - I и II блюда - 13,9%, III бл.- 20,8%; 5-11 кл. - I и II блюда - 6,5%, III блюда - 13,4%.Члены комиссии: Сидорова М.А.Метрфанова Ю.А.Береза (Березов А.Р.) Терехов (Тереховичев)Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Григорьев А.С.