

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:

Белова Мария Рафаэлевна
Меркутьева Мария Владимировна
Максимова Татьяна Евгеньевна

В присутствии

зав. производством Андреевой Н.В.

составили настоящую справку о том, что «24» 01 2025 г. в 13 час. 15 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 классов
после 4 урока 30 мин; 5-11 кл после 5 урока - 30 мин - по
(примечание) графику

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурной класс накрывают на стол
для 5-11 классов, для 1-4 классов накрывают повара

дежурство педагогов дежурной учитель - Гюкина Л.И.
дежурной класс - 7

чистота зала чисто, 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, густо
Эстетичность накрытия столов:гигиеническое состояние столов чистоегигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфетов нет. Меню имеется на стенде
сбоку раздаточного окна.Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

нет, в кухне на раздаточном столе,
хранятся 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 вкусной, питательной; объем подаваемых
блюд и температурной режим соответствует
норме. Претензий нет, всё отлично. Соотношение
кол-во приготовленной пищи и отходов: обед 1-4 кл
I-II блюда - 14,5% III блюда - 20%; 5-11 кл - I-II блюда
14,1% III блюда - 15,3%Члены комиссии: Сидорова Т.А. СидСидорова Л.Р.СидороваМатрофанова Т.А. СидТвердтеева Л.В.ТвердтееваМаксимов Т.Е.МаксимовСо справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Григорьев В.С.