

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

по графику

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Сидорова Татьяна Алексеевна

Члены комиссии:

Ильина Мария Ивановна

Митрофанова Татьяна Александровна

Меркулова Марина Васильевна

Сорова Мария Григорьевна

В присутствии

зав. производством Андреевой А.В.

составили настоящую справку о том, что «24» 09 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.; 5-7 и 10-11 кл. после 5 урока 15 мин.
8-9 кл. и вторая половина (примечание) перекура после 5 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 обуча-ся накрывают столы для 5-7 кл.;
для 1-4 классов столы накрывают повара

дежурство педагогов дежурной класс - 10-11 кл., дежурной
педагог - классный руководитель 10-11 кл. Рязанова Е.А.
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, чисто.

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистоегигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

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

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть, в кухне на раздаточном столе, хранится в холодильникеАссортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

обер вкусовой, полноценный, температурные режим и обьем порций соответств. норме. Нарушений нет. Соответствие кал-ва приготовленной пищи и отходов: обер 1-4 кл. - 1 и 11 б/горо - 11,3%, 14 б/горо - 29%; 5-11 кл. 1 и 11 б/горо - 8,9%, 11 б/горо - 19,6%

Члены комиссии:

Сид (Сидорова Н.А.)
Пирожков (Пирожкова Н.В.) Метрехасова Е.А. (Зам)
Егорова (Егорова Н.Р.)
Шкина / Шкина Л.И.Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Григорьев Н.С.