Подписан: Андрей Григорьев
DN: C=RU, O="МОУ "" Шоруньжинская средняя общеобразовательная школа""", CN=Андрей Григорьев, E=shorunja_skool@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: с.Шоруньжа пер.Почтовый д.1а
Дата: 2024-01-31 09:30:19
Foxit Reader Версия: 9.6.0

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
Кириллова Лариса Вениаминовна
Терентьева Марина Васильевна

В присутствии

зав. производством Андреевой А.В.

составили настоящую справку о том, что «30» 01 2024 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 есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): 1-4кл. после 3 урока 30 мин; 5-11кл. после 4 урока 30 мин.

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано): для 1-4 кл. накрывают повара; для 5-11кл. столы накрывают дежурные классы по графику. Дежурный класс - 7-б.

дежурство педагогов классный руководитель дежурного класса.

чистота зала светло, чисто.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 13 столов; 76 стульев

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров
чистый, аккуратный, в форме, соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:
гигиеническое состояние столов чистое
гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню имеется, доступно, размещено около раздаточного окна.

Соответствие рационов питания утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:
есть, 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:
рекомендаций и предложений нет, нарушений нет. Обед очень вкусный, полноценный, соответствует меню.
Соотношение количества приготовленной пищи и отходов: 1–4 классы – 6%, 5-11 кл – 5,8%

Члены комиссии: [подпись] (Андреев Н.Н.)
[подпись] (Сидорова Т.А.)
[подпись] (Кириллова Л.В.)
[подпись] (Митрофанова Т.А.) Терентьева (Терентьева М.В.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации [подпись] Дмитриев А.С.