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: 2023-12-21 15:15:25
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:

Сорова Лилия Рафаэлевна

Ильина Лариса Витальевна

Митрофанова Татьяна Александровна

В присутствии

зав. производством Андреевой А.В.

составили настоящую справку о том, что «21» 12 2023 г. в 11 час. 45 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) 30мин для 1-4кл после 3урока; 30мин для 5-11кл. после 4 урока

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) для 1-4кл. столы накрывают повара, для 5-11 классов накрывают дежурные классы (7-а класс)

дежурство педагогов классные руководители дежурного класса; дежурство 7-а класса

чистота зала чисто, светло

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое, сразу всё вытирают.

гигиеническое состояние столовых приборов чистое

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
есть, в кухне на раздаточном столе.

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
обед соответствует меню, полноценный, вкусный. Нарушений нет. Рекомендаций и предложений не имеются.

Члены комиссии: [подпись] (Сидорова Т.А.)
[подпись] (Михайлова Н.В.)
Егорова (Егорова Л.Р.)
[подпись] (Митрофанова Т.А.)

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