

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

по графику

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Сидорова Н.А.

Члены комиссии:

Сергей Надежда Арсентьевна
Ирина Владимировна Ивановна
Михайлова Татьяна Александровна

В присутствии

зав. производством Андреева А.В.

составили настоящую справку о том, что «28» 02 20 25 г. в 13 час. 20 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; 5-11 кл. после 5 урока + 30 мин - по графику
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику дежурный класс накрывает на столы
для 5-11 кл. для 1-4 кл. накрывают повара

дежурство педагогов дежурный учитель - Васильева Н.Т.

дежурный класс - да
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 табуретов

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям, в форме, чисто.

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

гигиеническое состояние столовых приборов чистое.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет. Меню имеется на стенде, около раздаточного окна.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

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:

Полноценный вкусный обед: объем подаваемых блюдов и температурной режим соответствуют норме. Претензий нет, все хорошо. Соотношение кол-ва пригот. пищи и отходов: обед 1-й кл. - 1-й блюдо - 9,4%, 2-й блюдо - 12,9%; 5-й кл. - 2-й блюдо - 3,8%, 3-й блюдо - 15,3%.

Члены комиссии: Сидорова Н.А. ф.ч.

Ильина Л.Н. ф.ч.

Сергеев Н.А. Сериев

Митрофанова Н.А. ф.ч.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Григорьев В.С.

