

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:

Петрова Ирина Яковлевна

Чернышова Марина Васильевна

Сорова Анна Тарасовна

Митрофанова Татьяна Александровна

В присутствии

зав. производством Андреевой А.В.

составили настоящую справку о том, что «23» 10 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 8-9 кл. после 5 урока 15 мин;
9, 10, 11 кл. - вторая половина (примечание) перемена 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 обучающиеся накрывают столы
для 5-11 кл.; для 1-4 классов столы накрывают повара.

дежурство педагогов дежурный класс - 8-9 кл., дежурный
учитель - классный руководитель Григорьева А.А.

чистота зала чисто, убранство.

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 *чистое*

гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

линию имеет на стержне одно
разрывного типа.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть, в кухне на раздаточном столе, хранится 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 вкусный, полнокалорийный, обьем подаваемых блюд и температурный режим соответствует норме. Нарушений нет! Соотношение кал-ва при-
точенной пищи и отходов: обед 1-4 кл - I и II блюдо-
15,9%, III блюдо-32,5%; 5-11 кл I и II блюдо-9,8%,
III блюдо-19,6%

Члены комиссии:

4,6/0 (Лев. Кисорова Н.А.)
(Генерале М.А.)

из- (Митрофанова Е.А.)

Терехтеева (Терехтеева МВ)

Берова / Берова П.П.)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

