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: 2023-12-01 15:37:11
Foxit Reader Версия: 9.6.0

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

по графику (1 раз в месяц)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Федорова Татьяна Алексеевна

Члены комиссии:

Митрофанова Татьяна Александровна
Ильина Людмила Ивановна
Иванова Надежда Витальевна
Веденеева Наталья Васильевна

В присутствии

зав. производством Андреевой А. В.

составили настоящую справку о том, что «30» 11 2023 г. в 8 час. 15 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) время завтрака для 1-11 классов с 8^00 до 8^25 часов.

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) столы на завтрак накрывают дежурные по графику классы.

дежурство педагогов классные руководители дежурного класса

чистота зала чисто, светло.

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует требованиям, в форме, чистый вид.

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, доступно, размещено над раздаточным столом.

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:

нарушений не выявлено; завтрак полноценный, сытный, вкусный. Посуда цельная, чистая. Рекомендаций нет.

Члены комиссии: Сидорова Т.Я.

Митрофанова Л.Я.

Веденеева Л.В.

Иванова Н.В.

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