

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МОУ "Исшеревская СОШ"

(наименование учреждения)

родительской контроль за питанием

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Фетровакая О.В. - заместитель
директора по воспитательной работе

Члены комиссии:

Мамасова Н.Н. - председатель Совета
родителей 4 классаЯковлева Н.Ю. - председатель общешкольного
Совета родителей;

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 14 » марта 20 23 г. в 10 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;подведена холодная вода горячая вода обрызгивается
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) обогревателем;рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2 ;замечаний нет, работают
(примечание: если есть замечания)Наличие мыла (есть) в наличииНаличие графика работы столовой (есть) в наличииНаличие графика приёма пищи обучающимися есть в наличииПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минуспевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в

школьной столовой: Сергеевой Л.В. - зав. производствомдежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано,по графикудежурство педагогов нетчистота зала чистообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно,есть свободные места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительной, опрятной

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто, стоят в специально-отведенном месте.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
на сайте школы ежедневно, перед столовой.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

перед раздаточным столом

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии (в ведро) от 4 кг

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) около 50 человек;

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Организацию пожелало питания считать качественной и соответствующей нормам.

Члены комиссии: Мамин А.Н. (А.Н. Мамин)

Степанов И.Ю. (И.Ю. Степанов)

Филиппова Р.В. (Р.В. Филиппова)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Соболев В.И.