

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "Новоайтская СОШ" филиал

(наименование учреждения)

"Новоайтская СОШ"

Новоайтская

(основания)

Комиссия в составе: Б. С. Сидорова

Председатель комиссии

Моткина Ольга Александровна

Члены комиссии:

Ленина Елена Геннадьевна

Сидорова О.В.

Кайгородов М.А.

Михайлова С.А.

В присутствии Андреевой М.А. Сахарова Н.И.

Сидорова Е.А.

составили настоящую справку о том, что « 23 » сентября 2024 г.
в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыльница

Наличие графика работы столовой мыльница

Наличие графика приема пищи обучающимися мыльница

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в

школьной столовой: Андреева М.А.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) классное

руководитель класса за пределами школы
дежурство педагогов

чистота зала чистота зала полностью оборудован

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров строго

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соблюдается

- наличие 2-х комплектов подносов

имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов

соблюдается

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, буфетный стол накрыт

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов:

3500

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соблюдать все правила организации пищевого обслуживания

Члены комиссии:

Менкина Е. П. *М*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации.