

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "СОШ № 93" ул. Мухоморова, 6  
(наименование учреждения)  
на основании методической работы методическое  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тришину О.И. руководителем  
службы питания

Члены комиссии:

Ближневская И.Ю. учитель-логопед  
Шенников Р.В. санитарный инспектор  
Краснов А.В. родитель  
Рудомин Н.З. медицинский работник

В присутствии Карповой Л.Т. работницы пищеблока

составили настоящую справку о том, что « 08 » 09 2013 г. в 11 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве \_\_\_\_\_;  
учитывается  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин  
учебная  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тришину О.И.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) -

каждый день работник столовой  
дежурство педагогов организовано

чистота зала в норме

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 40 по

месту

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, опрятный, в спецодежде  
прическа

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов чисто, имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов чисто, есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется  
добудно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции соответствует количеству и качеству

Наличие пищевых отходов:

имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1). Оформление меню на 3-х корнях  
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- рекомендуется проверить срок годности  
средней продукции
- соблюдать сроки хранения  
продукции
- проводить работу по сокращению  
объёма отходов
- Отметить наличие  
не оформленной продукции

Члены комиссии:

И.О.И. Трушин / И.И. Кириченко  
И.И. Мильченко / И.И. Кривоносов  
И.И. Мильченко / И.И. Мильченко

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации И.И. Коростелева