

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ "СОШ № 4" ул. Мухоморова д. 65
(наименование учреждения)
по основам школьной работы школой
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тришенин О. И., руководитель
отдела воспитания

Члены комиссии:

Михайленко Д. И. заместитель директора
Ефремова В. И. учитель физики
Храмова Л. В. директор
Рудович Н. Е. методический работник

В присутствии Тришениной Н. А. заместителя
директора

составили настоящую справку о том, что « 08 » 09 20 23 г. в
10 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве - ;

(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) полностью
удовлетворительно

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) -

накрывает работница пищеблока
дежурство педагогов организовано

чистота зала удовлетворительно

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, опрятный, в форме,
волосы прибраны

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов имеются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

доступно меню, имеются

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции соответствует меню и сроку годности

Наличие пищевых отходов:

имеются

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- рецензировать меню за периодом
и качеством обслуживания

Члены комиссии:

А. Трушина О.И.

Клигунцов И.Ю. Ключев

Мельникова Р.И. Мух

Красова Л.В. Крайнев Родина Н.Э. Рудяк

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации ознакомлена Оксана

О.Т. Терехина