

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Матвеевская СОШ" (наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Казарева Е. И.

Члены комиссии: Лоданова Г. А. Беродина Н. В.

В присутствии повара Беродина А. И.

составили настоящую справку о том, что «9» октября 2023 г. в 12 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт;

Наличие мыла в наличии (примечание: если есть замечания)

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

завтрак 10 мин обед 20 мин (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства дежурства дежурство педагогов Миробасова А. Ю)

чистота зала чисто открыто

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

на 36 посадочных мест (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров внешний вид соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: в наличии размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии периодически

Ассортимент буфетной продукции —

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)
 Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- Варен со сметаной
- Каша гречневая
- Салат из свеклы с яблоком
- Молоко

Члены комиссии: Почарова Е. П.
Ледяшова Т. А.
Зарудина Н. В.

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

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

МБОУ «Мамонтовская ОШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «18» февраля 2024 г. в 12 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3шт;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

завтрак поешают без 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов Чернышова Д.С.

чистота зала чисто опрятно

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

на 36 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров внешний вид соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует санитарии

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: в наличии, размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии оформлено

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Расположить по рекомендациям
Мясное тушеное в сметанном соусе
макаронно-овощные
Сок
Салат из свежих
овощей

Члены комиссии: Михайлова Е. В. зав
Левочкина Т. А. зав
Смирнова А. В. зав
Смирнова Р. И. зав

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Дреслер Федоров С. А.
директор