

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МАОУ «СОШ № 2 с УИОП»

(наименование учреждения)

соблюдение гигиенических требований работниками
школьной столовой и (основания) дошкольного учреждения

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мошкова П. П. - зам. директора

Члены комиссии:

Зубкова С. А. - ответственный по питанию

Бизюлева Ю. Ю. - завхоз школы

Липовская И. В. - член родительского комитета

В присутствии шеф-повара Какутиной М. Н.

оставили настоящую справку о том, что «12» 01 2023 г. в 12 час.
15 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.;

имеются в наличии дезинфицирующее средство
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

в наличии бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется, работница соблюдается

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется, учащиеся соблю-

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дается

20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: по Зубкову С. А., Обухову О. В.

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

организовано и ведется по графику, СМЗ обеспечено

дежурство педагогов организовано и ведется по
графику

чистота зала удовлетворительная

полы чистые и сухие. Работает все оборудование

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

соответствует норме

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует норме. СМЗ обеспечено.

Внешний вид обслуживающего персонала соотв. норме.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется, находится в доступной зоне.

Соответствие рационов питания утвержденному меню количественной завтрак и обед соответствует утвержденному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда расположены в раздаточной зоне.

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии в достаточном количестве, соответствует утвержденному меню
(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной. Замечаний по соблюдению гигиенических требований работниками школьной столовой и учащимися нет. Классным руководителям продолжать профилактическую работу с учащимися школы по соблюдению гигиенических требований личной гигиены.

Члены комиссии: Мошакова Г. Г. Зубкова С. А. Виноградова Ю. Ю. Липовская И. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Калкутина М. Н.