

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

изучение вопроса соответствия блюд утвержденному меню,
соблюдение гигиенических ^(основания) требований работниками и
Комиссия в составе: учительница школы

Председатель комиссии Молакова Т. Т.

Члены комиссии: Зубкова С. А. - ответственной по питанию,

Будалева Ю. Н. - руководитель школы,

Минюева И. В. - член родительского контроля,

Соколова Л. Н. - член родительского контроля.

В присутствии шеф-повара Калкутиной Л. Н.

оставили настоящую справку о том, что «19» 04 20 23 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 8 шт.;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

имеются бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется, в наличии дезинфицирующее средство

Наличие графика работы столовой имеется, соблюдается

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут,

дети успевают принять пищу

(примечание)

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

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

организовано и ведется по графику

дежурство педагогов организовано и ведется по графику

чистота зала удовлетворительная. Полы чистые и сухие.
Стол и стулья чистые. Работает все освещение.

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует норме. Внешний вид
обслуживающего персонала соответствует 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, соответствует норме

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется в наличии, размещено в доступной зоне. Буфетная продукция имеется в наличии, соответствует заявленному меню.

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

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

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии в достаточном количестве, соответствует заявленному меню

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Руководителям повторить с учащимися правила личной гигиены.

Члены комиссии: Монахова Т. Т.

Зубкова С. А.

Бигонцева Ю. Ю.

Митовская И. В.

Соколова Л. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Калкутимо М. Н.