

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

Изучение вопроса организации питания.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Монахова Г. Г. - зам. директора

Члены комиссии:

Овчинова О. В. - отв. за организ. питание.

Бизуалева Ю. Ю. - лаборант.

Томарова Ю. Ю. - член проф. комиссии

Алчнов М. В. - член проф. комиссии.

В присутствии Халкутшай Т. Н. - шеф-повара

оставили настоящую справку о том, что «29» 01 20 22 г. в 11 час. 50 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8;

замечаний нет

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Овчинову О. В.

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

замечаний нет, СВЗ обеспечена

дежурство педагогов да

чистота зала удовлетворительно

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

посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, чистота и головные уборы чистые, СВЗ обеспечена.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов да

- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов уров.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
Меню имеется, заказано разборчивым почерком, изменений в меню нет.

Соответствие рационов питания утвержденному меню камплексный завтрак и обед в соответствии с меню
 Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции нет

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

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

заказанный нет.
 На 4 перемене в столовой имеется 130 шт. комплексный обед состоял из соленки, уредки, котлеты, овощной икры, компота и хлеба (в ассортименте). По отзывам детей соленка - одно из любимых блюд, котлеты переруценные, уредка свежеприготовленная, не согрев. Контрольное взвешивание трех порций соответствует меню. В конце приема пищи было проведено взвешивание мисочек отходов на 4 перемене, это составило 9,3% (68 кг отходов - уредка (5,5 кг), хлеб 13 кг)

Предложения. Предложить родителям провозить дома детей справочной книжкой.

Члены комиссии: Монахова Г. П. - Т. С. Мель
Овчинова О. В. - О. В. Бугалева Ю. Ю.
Тонарева Ю. Ю. - Ю. Ю. Анонов М. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Камутина Т. Н.