

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СОШ № 59»
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Буроткова И.В. (3А класс)

Члены комиссии:
Сейдаметова Э.И. (3В класс)

В присутствии директора Каммуллиной Э.И.

составили настоящую справку о том, что «14» 09 2022 г. в 13 час. 25 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;
вода подведена
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин
все дети успели поесть
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Колышева З.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов 2 воспитателя

чистота зала удовл.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале столы, табуреты в достаточном количестве
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовл.

Эстетичность накрытия столов: удовл.

- гигиеническое состояние столов удовл.
- наличие 2-х комплектов подносов -
- наличие 2-х комплектов столовых приборов -
- гигиеническое состояние столовых приборов удовл.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: Меню размещено в доступном месте. Буфета нет.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда в наличии, в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Улучшить этикетку на картонных столах.

Члены комиссии: Кореткова И.В. Сеф-Севдальева Е.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Камышова Э.И.

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 59
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Знахарова О.В. (ЗА)

Члены комиссии:
Фропаньева А.Н. (ЧБ)

В присутствии к.о. директора Кофанковой И.В.
составили настоящую справку о том, что «26» 10 2022 г. в 10 час.
45 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;
вода подведена
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть
Наличие графика работы столовой есть
Наличие графика приема пищи обучающихся есть
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин
все дети успевают поесть
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Кочашидзе З.С.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов 1 ден. учитель
чистота зала удовл.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале стулья, табуретки в дост. кол-ве
(примечание: достаточно для посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров хороший

Эстетичность накрытия столов: удовл.

- гигиеническое состояние столов удовл.
- наличие 2-х комплектов подносов достаточно
- наличие 2-х комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов удовл.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
Меню размещено в дост. месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд
контрольные блюда в камин, в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удовл.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
подавать блюда в более медлен. виде

Члены комиссии: Смаиерова Д.В. Енат
Криварева Л.Н. Трап

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации
У.О. директора Кош- И.В. Короткова

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 59

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зюбинец Н.П. (Б.А. Ковалев)

Члены комиссии:

В присутствии директора Комиссаровой Е.М.

составили настоящую справку о том, что «15» мая 2022 г. в 13.30 час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин

Все дети успевают покушать.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ковалева З.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

согласно графику

дежурство педагогов дежурный учитель

чистота зала удовл.

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовл.

Эстетичность накрытия столов: удовл.

- гигиеническое состояние столов удовл.
- наличие 2-х комплектов подносов достаточно
- наличие 2-х комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов удовл.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено в доступном месте. Турлит работает с ассортиментом 2-3 вида.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда в наличии, в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удовл.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации Галимуллин Е.Ш.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СОШ № 59»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Баранова Татьяна ВалерьевнаЧлены комиссии: Енатерова Ольга ВладимировнаВ присутствии директора Камиллыной С.М.составили настоящую справку о том, что «05» 12 2022 г. в 10 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;вода подведена

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла естьНаличие графика работы столовой естьНаличие графика приема пищи обучающихся естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.Дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ответ. Коношева З.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графикудежурство педагогов дежурной учитель отвечает за питаниечистота зала удовлетворительнаяОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительныйЭстетичность накрытия столов: хорошая

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется, хватает.
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется, хватает
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: Меню размещено на видном месте.
Буфетный ассортимент размещен.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: Контрольные блюда в камбузе, в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции имеется.

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удовлетворительное.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Порции по развесовке соответствуют норме, записанные нет.

Члены комиссии: Баранова М. В.
Евдокимова О. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

