

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "СОШ №59"

(наименование учреждения)

Ежедневный родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *зам директора по ЗВР Кореткова И.В.*

Члены комиссии:

1. Отв. за организацию питания *Кокмешева З.С.*
2. Отв. за горячее питание *Соловьева С.С.*
3. Зав. столовой *Трикарёва Е.В.*

В присутствии *родителя 8, в класса Четкарёвой Ю.З.*

составили настоящую справку о том, что «*23*» *декабря* 20*24* г. в *10* час. *30* мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве *9 шт.*

горячая и холодная вода есть

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *1 шт.*;

не достаточко

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла *6 шт.*

Наличие графика работы столовой *есть*

Наличие графика приема пищи обучающихся *есть*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *15 минут*

успевают
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *воспитатель Кокмешева З.С.*

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику дежурный класс 8, а"
дежурство педагогов *дежурной учитель Кокмешева С.С.*

чистота зала *чисто*

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

достаточко
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *одежи по форме*

Эстетичность накрытия столов.

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов подносы есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

кабинете & меню и доступность есть

- 1) Суп гороховый
- 2) Фрикадельки с рисовым гарниром
- 3) Чай
- 4) Хлеб белый и черный

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

в прозрачной холодильнице

Ассортимент буфетной продукции имеется в кабинете

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

Качество готовой пищи (таблица 1). пища подана теплой, приготовлена хорошо, всевозможна соответствует

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

На постоянной основе иметь в столовой замесного работника и раздатчицу.

Члены комиссии: 1) Колышева З.С. - Зам

2) Соловьева С.С. - зам

3) Приказчикова В.В. - зам

4) Родитель 8"б" кл. - Четкарева Ю.Ф. зам

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор Г.Ш. Каминский

