

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "СОШ № 59"

(наименование учреждения)

Этпелдессягский районный центр

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии зам. директора по УВР Хороткова И.В.Члены комиссии: Отв. за организацию питания Хонюшева З.С.Отв. за горячее питание Селевьева С.С.Зав. столовой Приказчикова Э.В.В присутствии родителя 4,5" класса Чураковой Н.Р.составили настоящую справку о том, что «23» 10 2024 г. в 13 час. 10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 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 достаточно

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 6 шт.Наличие графика работы столовой естьНаличие графика приема пищи обучающихся естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику, дежурный класс 9, 5"дежурство педагогов дежурный учитель Горюшина Т.Т.чистота зала чистоОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. скрепленными); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует, одеты 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:

- наличие и доступность меню есть
- 1) крестьянский суп
 - 2) Журица с макаронами с маслом
 - 3) Компот из сухофруктов
 - 4) Хлеб белый и черный

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в прозрачном холодильнике

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). пища подана теплая, приготовлена хорошо

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На постоянной основе иметь в столовой
законного работника.

Члены комиссии: 1) Житникова З.С. - ЗРМ

2) Соловьева С.С. - Суд

3) Тришарникова В.В. - Суд

4) Родитель Чуратова Н.Р. - Суд

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации и.о. директора Керемкова И.В. Суд