

СПРАВКА по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "СОШ № 59"

(наименование учреждения)

Ежемесячный родительский комитет

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Хамматуллина Е.М.

Члены комиссии:

- 1) Отв. за организацию питания Хоннишева З.С.
- 2) Отв. за горячее питание Чкалова С.С.
- 3) Зав. столовой Трихадзшкова Е.В.

В присутствии родителя 5а класса Хоротковой Ч.В.

составили настоящую справку о том, что «11» 04 2025 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 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 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 Хоннишева З.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано по графику, дежурный класс 8, 8

дежурство педагогов дежурный учитель Балобанова С.А.

чистота зала чисто

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

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

Внешний вид поваров судя по форме, аккуратно

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

наличие меню и его доступность есть
Меню на обед

- 1) Утка кабарговская (закусочная)
 - 2) Уши из свежей капусты
 - 3) Шефтели (гов., свинина), картофельное пюре
 - 4) Чай с сахаром 5) Хлеб мякишок, хлеб ржаной
- Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в прозрачном холодильнике

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии

Качество готовой пищи (таблица 1). Длина подачи тертая, приготовлена
хорошо, все соответствует.
 На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Хорошо, что на постоянной основе в
столовой имеется замковый работник и
раздатчика.

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

2) Семовьева С.С. - Секр.

3) Трихачихова Э.В. - Зам

4) Родивилева Е.В. - Зам

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации Директор: Камалетдинов Э.М.

