

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, с/ш № 59 г. Ижевск

(наименование учреждения)

24.05.2024г. Эпидемиологический родительский комитет

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жемешева З.С. - отв. за питание

Члены комиссии: 1. Селиванова С.С. - отв. за горячее питание  
3. Трушина Л.В. - родитель за класса

В присутствии зав. столовой Приказчиковой Е.В.  
директора школы Халимуллиной Е.М.  
составили настоящую справку о том, что «24» мая 2024 г. в 13 час.  
00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 шт.

холодная и горячая вода есть

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт. ;

(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) 13<sup>10</sup> - 13<sup>25</sup>

15 минут, обед приехать за 3б, за 3б классы успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

7б класс

дежурство педагогов Борисова Н.П., к.е. руководитель

чистота зала чисто, претензий нет

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует, обслуживание культурное

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню доступно, ассортимент есть

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда расположены в прозрачном колониальном шкафу  
 Ассортимент буфетной продукции есть, имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1). подачная приятная, без блюд вкорме, внешний вид приятный  
 На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На обед 2, 3-им курсам было подано:  
 1. Салат из квашеной капусты 60г  
 2. Суп-лапша с отварным мясом 200г  
 3. Парное подсолнечное 240г  
 4. Компот из сухофруктов 200г  
 5. Хлеб ржаной 44г  
 Итого на 108 руб. сокол.  
 Обед вкусный, претензий нет.  
 Столы накрыты белыми в соответствии с принятым этикетом.

Члены комиссии: Председатель Копышева С.С. - отв. за питание Жир  
Самойлова С.С. - отв. за горячее питание (44кв.) Селф  
Гукина Л.В. - ответ. за кв. Жир  
зав. столовой Трикашкина Е.В. Алл  
 Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации директор: Калашникова Е.М.  
24.05.2024г.