

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

ШКОЛ "Томаровская СОШ"
изучение организации питания по итогам ИС.
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Асладов О.Н. - зам. директора по БР

Члены комиссии:

Мартынов Г.М. - зам. пред. комиссии
Воронова Е.А. - МО по руководителю
Васильева Т.А. - пред. общественной родительской школы
Захарова С.А. - родитель
Тараканова О.П. - зам. директора
Васильева О.Н. - зам. директора по ИС.

В присутствии зав. столовой Макарычев Е.П.

составили настоящую справку о том, что «18» 12 2022 г. в 13 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6;

(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 обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство учащихся в столовой (как организовано) по классам

дежурство педагогов на переменах

чистота зала хорошо

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 80

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров определенный

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

есть, в доступном месте. Буфетная продукция отсутствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов:


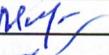
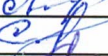


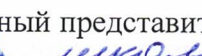
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Уменьшить количество остывшей пищи перед употреблением.

Члены комиссии:

Давыдов О.Н. 
Савинкина Г.М. 
Савинова Т.А. 
Савинова С.А. 
Гаркавичева О.П. 
Александрова О.Н. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы Школы Мухоморова-66

