

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

дата 11.10.2023

МБОУ "Школа №8"

(наименование учреждения)

Текущий контроль

(основание)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Колюшкин Н.И., заместитель директора по ВР

Члены комиссии: Юришвили, отделеветская

Иванов, кабинет Звонкова, 1 кл

Александров, кабинет Плоскошуров, 1 кл

Александров, кабинет Шестаков, 1 кл

В присутствии директора Колюшкин Н.И., зав. столовой Кудряшова Н.А.

Составили настоящую справку о том, что «Н» 10 2023г. в 8 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4;

булава и полотенца (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 2 шт (мыло)

Наличие графика работы столовой нет

Наличие графика приема пищи обучающимися нет

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместитель директора по ВР

дежурство учащихся в столовой (как организовано) графиком

дежурство педагогов по графику

чистота зала хорошо

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

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

Внешний вид поваров соответствует нормам

Эстетичность накрывания столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное (стено)
- наличие 2-х комплектов подносов нет
- наличие 2-х комплектов столовых приборов нет
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

нет, только на стенде

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

расположены у раздачи

Ассортимент буфетной продукции: фреш-салаты, жареное мясо

Наличие пищевых отходов:

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

Количество готовой пищи (Таблица 1) _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Стандарт соблюден. Организация питания на достаточном уровне в раскладках мяса и хлеба

Члены комиссии:

Ильин Е.А.
Ильин Г.В.
Ильин С.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации И.И.Ильин