

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Детская школа №37»
(наименование учреждения)
Соответствие рациона питания согласно утвержден. меню
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мушкетерова Т.А.

Члены комиссии: Детерейков В.М., Крашова А.А. Демисова Н.В.

В присутствии зав. столовой Сидоровой В.В.
и директора школы Туревской Т.Ю.
 составили настоящую справку о том, что «15» сентября, 20 20 г. в 10 час.
45 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3шт.;
предусмотрены однораз. полотенца
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть жидкое мыло

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: учителя нач. классов - Детерейков В.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

график дежурного класса в столовой есть

дежурство педагогов есть

чистота зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале касающихся мест - 360
в столовой зале достаточно. Стульев - 360, столов - 43.
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистая одежда, коротко остриженные
волосы, в головной уборе без украшений в руках и на руках
 Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов с покрытием, повар проводил обработку
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые без механич. повреждений

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте, утверждено руководителем школы, указаны сведения об основных блюдах и поварен. книжка/карты изделий.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: оплачиваемая витрина

Ассортимент буфетной продукции имеются в наличии
запрещенные нормами Сан.Пин буфетные продукты в столовой отсут.
 (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

15.09.2020, я присутств. на школьном завтраке. По моему мнению, завтрак был сбалансированным и соответствовал нормам. Он включал в себя:

- омлет натуральными
- шавро курицей
- хлеб пшеничный
- чай с лимоном

Члены комиссии: Решетников В.И. Кравцова А.А. Шушкова Т.А. Ремесова Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____