

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Асташовская СОШ №34"

(наименование учреждения)

Соответствие рациона питания согласно утвержденному
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Курячкова Т.А.

Члены комиссии: Петерейков В.Н., Крашова Я.А., Демисова М.В.

В присутствии зав. столовой Веташовой В.Б.
и директора шк. Приветай Т.Ю.

составили настоящую справку о том, что «09» 10 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.;

есть один раз. Неиспользуя

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть мыльное

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают
(перемена 40 мин.)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: учителем нач. кл. - Петерейков В.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

график дежурного класса Веташовой есть

дежурство педагогов есть

чистота зала удовлет.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале посадочных мест - 360

стульев - 360. Стульев - 43

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в чистой одежде с короткообстриженной челкой
в головных уборах без украшений.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов с накрыт повар. провод их обраб. моют. с/вал
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, без масла, побрегов

и столов. Аммиачной посуды нет.
 Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте, утверждено руководит. школы, указаны сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд: ослабленная выпечка

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии
запрещенные продукты Сан. Гиг. буфетная продукция
ветеринарной ст/м.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

ср. 10.10.2022, в присут. на школьном завтраке.
по меню меню, завтрак был стандарт. соответ.
нормам. Он включает в себе:

- выпечки в соусах
- макарон твердые
- чай с сахаром
- хлеб мякиш

Члены комиссии: Делетерн В.И. А-З Жуцова Т.А. А-З
Кримова А.А. А-З Денисова Н.В. А-З

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации _____