

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ г. Астрахани Юш № 37

(наименование учреждения)

Соответствие районного бюджета согласно утвержд. меню.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Курнецова М.А.

Члены комиссии: Рестеренок В.К., Краснова А.А., Решетова Т.В.

В присутствии зав. столовой Сорокиной В.Б.
и директора школы Турецкой Т.Ю.
составили настоящую справку о том, что «15» сентября 2020 г. в _____ час.
_____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3шт;

предусмотрены электрические 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

(продолжительность перемены - во время)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: учитель нач. классов - Рестеренок В.К.

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 посадочных мест

в столовом зале достаточно 360. Стульев - 360, столов - 43

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в чистой униформе, с коротко подстриженными

волосами, в чистых перчатках, без украшений в ушах и на руках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов с покрытием, по возможности обработать на обработ
- наличие 2-х комплектов подносов есть из нержавеющей стали
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, бу механич. обработкой, стерилизуются

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте, утверждено руководителем учреждения, указаны сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: отбираемая внутренне

Ассортимент буфетной продукции имеются в наличии
Залегенная нормами СанПиН буфетная продукция в столовой отсутствует
(практически отсутствуют, имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

15 сентября 2020 года я присутствовала на обеде, обед соответствовал нормам для санаториев. Он включал в себя: салат из моркови с сахаром, борщ с капустой и картофелем, каша по-среднему, суп, малярная отварная с маслом, кисель-лимонный, расоло-лимонный, чай с сахаром для поджарки, температурной режим, охватывающий блюда для в меру соевыми, чай - в меру сладкими. Все остальное в норме.

Члены комиссии: Венцова Г.В. [подпись]
Ветеринар В.Н. [подпись]
Крайнова А.А. [подпись]
Венцова Г.В. Чурбанова П.А. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации _____