

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ШКОЛЫ № 1, Астана, СШ № 371
 (наименование учреждения)
Сответствие режима питания согласно утверждённому
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кузнецова Т.А.

Члены комиссии:

Делтерёнок В.М., Крашова А.А., Демисова Н.В.

В присутствии зав. столовой Сидоревой Р.Б.
и директора школы Демисовой Т.Ю.

составили настоящую справку о том, что «12» 10 2020 г. в 10 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3шт;

предусмотрены одноразовые 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 - 20 мин.)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: учителя нач. классов - Делтерёнок 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 посадочных мест - 360

в столовой зоне достаточно. Стулья - 360. Столов - 43

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в чистой одежде, коротко остриженными волосами, в головном уборе, без украшений на руках и ногах.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов с покрытием, позволяющим проводить их, обрабатывающими средствами ср-ва
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые без механических повреждений, сколов. Динамической посуды нет.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте утверждено руководителем школы, указаны сведения об отдельных блюдах и названиях кулинарных изделий

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

отдельная витрина.

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии
 Запрещенные нормы Сан.Техн буфетная продукция отсутствуют.
 (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

12.10.2020, я присутствовала на школьном завтраке. По меню школы завтрак был сбалансированным и соответствовал нормам. Он включал в себя:
 - запеканка из творога со сметаной.
 - чай с лимоном
 - хлеб пшеничный

Члены комиссии:

Дегтерёва В.М. [подпись] Журилова Т.Д. [подпись]
Краснова А.А. [подпись] Кенешова Н.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации _____