

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ г. Астрахани, СОШ №37

(наименование учреждения)

Соответствие рациона питания согласно утвержд. меню
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Музичова Т.А.

Члены комиссии:

Детерейков В.Н. Крамова А.А. Демисова Н.Ю.

В присутствии зав. столовой Евламповой В.В.
и директора шк. Гусевской Т.Ю.

составили настоящую справку о том, что «М» 10 20 20 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;

предусмотрено 2 умывальника
(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

(перешла - 20 мин)
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: учитель нач. шк. - Детерейков В.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

график дежурного класса в столовой есть

дежурство педагогов есть

чистота зала удовлетв.

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

стульев - 360 столов - 43

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров очисткой одежды с колоткообработкой

настилкой в часовом узоре, без украшения рукав и в
Эстетичность накрытия столов: уши

- гигиеническое состояние столов с покрытия поваренной. проводится их обраб.
- наличие 2-х комплектов подносов есть шторы. ср. ван.
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые без механич. повреждений, сколов. Антибактериальное покрытие отсут.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте утверждено руководит. печать утвержде. сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

вкладочная витрина

Ассортимент буфетной продукции имеются в наличии

Запрещен нормами Сан. Гиг. буфетная продукция в столовой отсут.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- от 10 до 12, я присут. на школьной завтрак.
По меню меню, завтрак был сбалансир. и соотв.
нормам. Он включал в себя:
- каша бездрожжевая молочная из пшени
 - сыр (росейский) тертый
 - хлеб мякишковый
 - какао в молоке.

Члены комиссии:

Дергачев В.И.
Красова А.А.

Лушцова Т.А.
Демисова Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации _____