

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ г. Петрозаводск СОШ № 34

(наименование учреждения)

Соответствие рациона питания согласно утвержден. меню
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Кузнецова Т.А.

Члены комиссии:

Резермох В.М., Крашова А.А., Демисова И.В.

В присутствии

зав. столовой Ерафеевой В.Б.

и директора школы Гурьевской Т.Ю.

составили настоящую справку о том, что «04» сентября 2020 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 3 шт.

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: учитель нач. классов - Резермох 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 столовом зале достаточно. Стульев - 360; столов - 43.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в чистой одежде, с коротко остриженными

волосами, в чистой обуви, без украшений в ушах и на

Эстетичность накрытия столов: указ.

- гигиеническое состояние столов с покрытием, порывающими проводить их
- наличие 2-х комплектов подносов есть обработку моющими средствами
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов щетки без механических повреждений, сколов. В микробной посуде нет

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте утверждено руководителем школы, указаны сведения об основных блюдах и гарнирах, хлебобулочных изделиях.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

охлажденная витрина.

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии.

Тарелочные нормы СанПиН буфетная продукция в столовой отсутствует.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

с 4 сентября 2008 г. я присутствовала на школьной завтрак. По моему мнению, завтрак был сбалансированным и соответствовал нормам. В меню были введены: салат, каша, хлеб и компот. Были соблюдены температурный режим. Основное блюдо было в меру соленым, компот в меру сладким. В столовой было чисто и светло.

Члены комиссии:

Рябенко М.И. [подпись] Кузнецова Т.А. [подпись]
Кравцова А.А. [подпись]
Демисова Н.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

директор [подпись] М.И. [подпись]

- гигиеническое состояние столов стерилизованы, проводились проверки обработки
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, без механических повреждений, сколов. Антибактериальной посуды - нет.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено на видном месте, утверждено руководством школы, указаны сведения об объемах блюд и названии фирменных изделий.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

оглашенная ветчина

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии, запрещенная буфетная продукция нормами санитарии в столовой отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

школьной столовой 7.09.2020г. было предложено разнообразное меню, способствующее улучшению питания. Комиссия отметила, что администрация придерживается санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, сезонной потребности в основных витаминах и микроэлементах. На обед порции первое - суп, - второе - макароны с мясной котлетой, овощи, компот. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Члены комиссии: Кузнецова Т.А., Крамова Л.А., Рыжова Т.В.
Кузнецова Т.А. Крамова Л.А. Рыжова Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор Зубина М.В.
Зубина

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Астрахань, Солн 37»

(наименование учреждения)

Соответствие правил меланжеев составлено утвердили еще

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Курникова Т.А

Члены комиссии: Красовой Л.А., Димовой Л.В., Демченко В.М

В присутствии зав. столовой Бурова В.Б.

и директора школы Третьяковой Л.Ю

составили настоящую справку о том, что «07» сентября 20 20 г. в 12 час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт;

предусмотрены средства личной гигиены

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть асептическое

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) продолжительная

перешел - 20 минут (успевают)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: учитель нач. классов Демченко 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 каждого класса мест в - 360
столовом зале достаточно, стульев - 360, столов - 43

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в чистой одежде, с коротко подстриженными ногтями, в чистом уборе, без украшений в ушах и руках, в масках.

Эстетичность накрытия столов: