

СПРАВКА
по изучению организации питания в МКОУ «ООШ» д. Дешовки

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Злобина Татьяна Николаевна

Члены комиссии:

Свиридова Н.Ф., Лотова Л.Н., Треденникова С.А.

Рыжанина В.Н.

В присутствии

повара школы, помощника повара, курящего
работника

составили настоящую справку о том, что «15» сентября 2024 г. в 10 час.
00 мин. проведено изучение организации питания в МКОУ «ООШ» д. Дешовки.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 _____;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой с 8⁰⁰ до 15³⁰

Наличие графика приёма пищи обучающимися да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да, для обеда - 20 мин.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Треденникова С.А. - учитель нач. классов

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

согласно графика с 5 по 9 класс, с 1-4м накрывают повара

дежурство педагогов согласно графика, контролируют посадку, поведение

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью) да _____;

количество посадочных мест в обеденном зале достаточно, 40 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид повара соответствует

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов хорошее

наличие 2-х комплектов подносов присутствует

наличие 2-х комплектов столовых приборов присутствует

гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню:

меню размещено при входе в столовую

Соответствие рационов питания утверждённому меню: меню утверждено
директором МКОУ «ООШ» д. Дешовки Злобиной Т.Н. и составлено
на основании СанПиН

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда расположены на столе для контрольных блюд.

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют

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

Качество готовой пищи соответствует требованиям технологической карты.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спецоборудования.

Члены комиссии:

Смирнова Н. Я. зам. директора по УОП - *[подпись]*
Литова А. А. учитель русского яз. - *[подпись]*
Требенишова С. А. учитель нач. классов - *[подпись]*
Григорьева В. В. директор - *[подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица МКОУ «ООШ» д. Дешовки

директор школы: *[подпись]* / *[подпись]*

