

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной
организации

МАОУ СОШ № 215

(Наименование учреждения)

Контроль горячего питания

(Основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Белоусова Анна Николаевна

Члены комиссии:

Смоленцева Евгения Геннадьевна
Васильченко Елена Викторовна

В присутствии: ответственного за питание Коваленко
Составили настоящую справку о том, что « 28 » 09 2023 г. в
08 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в
образовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве
28 шт

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

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотерная в количестве

1 шт

(Примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: запасов 100%

Наличие графика работы столовой (на входе) имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися на входе имеется

Наличие меню в доступе для всех категорий имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Всё успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой: Социальный педагог Коваленко О.С

Дежурство учащихся в столовой (как организовано)

В период адаптации частично, проводится работа

Дежурство педагогов В полном объеме

Ведется плановая уборка столов, после каждого посещения групп классов.

Чистота зала Защитами не имеет.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) Посадочных мест хватает в полном объеме.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Наши: шапки, перчатки, шапочки, форма в едином цвете. Внешний вид: чистота и опрятность

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует всем нормам
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется согласно меню
- гигиеническое состояние столовых приборов полностью соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимент буфетной продукции все буфетная продукция в достатке

Соответствие рационов питания утвержденному меню все соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется в помещении в полном объеме

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному Все согласно нормам нет ничего лишнего

Наличие пищевых отходов: имеются в помещении

(практические отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке)

Качество готовой пищи Вкусно, светлее, горячее в шире (теплее в шире)
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: ответственному по питанию провести инициативную работу с учителями начальных классов о порядке правильного питания

Члены

комиссии

Белоусова А.Н.
Смаженева Е.Т.
Васильева Е.В.

Со справкой ознакомлены законный представитель юридического лица
общеобразовательной
организации

Нобальчук О. П. 