

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Матренино-Червокая СОШ»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Матвасова М.В.

Члены комиссии:

Кушкова В.В., заместитель директора
Аксенова Д.В., родители

В присутствии и.о. директора школы Жаманкиной С.С.

составили настоящую справку о том, что «29» сентября 2023 г. в 12 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.;

проверена только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

была проверена полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

20 минут / успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Кушкова В.В., зам. директора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов организовано

чистота зала чистота

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

есть достаточно мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетв.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на отдельной стойке

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

с целью улучшения качества горячего питания обучающихся необходимо реализовать мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии: Жушкова В.В. Шатова И.В. Алексеева О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____