

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ Прогрессовская СОШ

(наименование учреждения)

Исеново

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор школыБессарабова Рената Дмитриевна

Члены комиссии:

Зубрицкая И.В. - председатель ученического совета школыБайрамов А.В. - член родительского комитетаСамоев А.В. - председатель профсоюз школыКурбанов А.И. - член родительского комитетаХалиуллина Л.Н. - казначейВ присутствии повера Несобудиней Галины Александровнысоставили настоящую справку о том, что « 7 » сентября 20 26 г. в 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;имеется холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеетсяНаличие графика работы столовой естьНаличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети успевают принять пищу перемена 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: директора школы Бессарабова Р.Д.

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

самостоятельно

дежурство педагогов

организовано

чистота зала

удовлетворительнообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60

мест достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров внешний вид повара открытой, чистый
имеется спецодежда (имеется перчатки, шапки)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов приборы продезинфицированы, чисты

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступном для гостей месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда имеются и расположены
на отдельном

Ассортимент буфетной продукции отсутствует.

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендуется неч.

Члены комиссии: Зубрикова Н.В. Зубр
Власов А.В. Вла
Самойлов Н.В. С
Киселевская М. М. М

Кузнецов А.И. Куз

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации директор Бессарабов Р.Д. Р.Д.