

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Можгинского района
«Малосюгинская средняя общеобразовательная школа»

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Малосюгинская СОШ»

(наименование учреждения)

контроль за организацией питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии

Семьцова Надежда Андреевна - родители
обучающихся 2 и 4 классов

Муромова Надежда Васильевна - заместитель
директора по ВР

В присутствии зам. директора Муромова Надежда
Васильевна, повара Ивановой С.Р.
составили настоящую справку о том, что «16» декабря 2022 г. в 17 час. 00 мин.
проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

замечаний нет

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зав. хозяйства Егорова И.Д.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дети не дежурят
дежурство педагогов дежурный кн. руководитель

чистота зала чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);
количество посадочных мест в обеденном зале 20

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров спец. одежды

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов —
- наличие 2-х комплектов столовых приборов —
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню есть

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда находятся в халодильнике

Ассортимент буфетной продукции буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Члены комиссии: Ешев Яна Наренра Андреевна
Мурашова Наренра Васильевна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации ознакомлено Директор
О.В. Дурев

