

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

ЦОУ "Заптовская СОШ"

(наименование учреждения)

контроль питания

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Постолна Ансима Алексеевна

Члены комиссии:

Медведева Ольга Владимировна (учитель)

Медведева Ольга Геннадьевна (учитель)

Жердова Тамара Сергеевна (повар)

В присутствии _____

ставили настоящую справку о том, что « 13 » 10 2025 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(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 приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

15 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в

школьной столовой: Морозова Т.Н., Медведева О.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

хорошо

дежурство педагогов _____

хорошо

чистота зала

чисто

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

соблюдается

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

соблюдается

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется, доступно для ознакомления

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд.

имеется

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

А.А. Голунов