

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МАОУ ЦО "Лицей №100"

родительской комиссии (наименование учреждения) качества приготовления
еды в столовой (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Озоркина Светлана Юрьевна

Члены комиссии:

Мухоморова Анна Юрьевна

В присутствии Туропиловой Е.Т.
Тюковой М.К.

составили настоящую справку о том, что «20» ноября 2023 г. в 12 час. 20 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой (на входе)

есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

25 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Толухин Т.В. - соуч. мероприятия

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

старшеклассники

дежурство

педагогов согласно графику

чистота зала хорошо

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

100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

определенный, соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов

есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

есть

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в достаточном количестве

в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному

меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии, в соответствии с требованиями

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

соответствует

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: *следить за соответствием
температурой жарки блюд
мяса с момента жарки.*

Члены комиссии:

Озоршина С.Ю.

Мухомов И.Ю.

Евдокимов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации