

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МАОУ ЦО "Школа АНТЕГРАЛ"

по инициативе Генерального родительского
контроля (наименование учреждения) (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Максимова Т.А. - род. класс

Члены комиссии:

Покучкина Т.В. - соуч. педагог
Удальцова С.В. - род. класс
Побиснов И.И. - род. класс

В присутствии Трофимовой Е.В., заместителя
директора по ВР

составили настоящую справку о том, что « 25 » декабря 2022 г.

в 11 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве

6 - височия, 2 - керны (до 50 см)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве нет;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

мыло в настеленных дозаторах

Наличие графика работы столовой (на входе)

настенно прикреплен при входе на вход
дверки

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

имеется

Наличие меню в доступе для всех категорий

настенно на верь. полке рядом для всех
категорий

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

1-2 кл. с 11.05 до 11.35

3-4 кл. с 12.20 до 12.50.

Позитное

5-11ч : 13.35 - 13.55

Свободное меню 5-11 с 14.30

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Полухина Т.В. - сов. педагог.

дежурство учащихся в столовой: Мясоедко И.В. - зав. дирекции по АХР (как организовано)

дежурство педагогов

Сеченова графика.

чистота зала удовлетворительно;

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

100 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

выглядят опрятно, в фирменной одежде.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

подносов меньше

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

в достаточном количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

нет буфетной продукции

Соответствие рационов питания утвержденному

меню на момент проверки соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: своб.

на подносе в зоне раффали

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

Наличие пищевых отходов:

примерно 1,5 кг

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

Качество готовой пищи (таблица 1). отслеживается в журнале

На основании вышеизложенного Комиссия Р.И.

рекомендует:

увеличить количество камер
и поддерживать качество приготовления
для не высокого уровня.

Члены комиссии:

Новикова ИИ Новикова ИИ

Ушкова ЕО Лу

Полухина МВ Лу

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

ЛУ / Ушкова ЕО.