

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ЦО "Лицей ИИИГРПА"

ежемесячной расписанной работы в классе

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мисеянова Т.Т. - родители

Члены комиссии:

Лотова М. - родители

Тимохи С.О. - родители

Лолухина И.В. - соц педагог

Михайлова И.Ю. - родители

В присутствии Т.И. Моршовой С.Т., заместителя
директора по ВР

составили настоящую справку о том, что «30» сентября 20 22 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 8 штук,
6 - вверху, 2 - внизу (до 50 см)

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве

6 штук - бумажные /одноразовые

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

в наглядном доступе

Наличие графика работы столовой (на входе)

распечатано на входе

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

распечатано на входе

Наличие меню в доступе для всех категорий

меню вставлено для всех категорий детей

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

1-2 классы с 11.05 до 11.35

3-4 классы с 12.20 до 12.50

Молодая категория 5-11 13.35 - 13.55,

обучающие 5-11 - с 14.40.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Михаил И. В., заместитель директора по АХР
дежурство учащихся в столовой (как организовано)

организовано дежурство старшеклассников (11 класс)
дежурство

педагогов организовано по графику, графики размещены в столовой при входе в обеденный зал
чистота зала зал без замусоривания

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале зал оборудован на 100 посадочных мест
(примечание: достаточно ли посадочных мест (др.)

Внешний вид поваров

повара работают в соответствующей униформе, согласно требованиям СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

подносы в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

приборы в достаточном кол-ве

- гигиеническое состояние столовых приборов

приборы чистые, расставлены в специальных подставках, следят за чистотой

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещены на верхней панели в зоне кафетерия, меню для всех категорий обучающихся

Соответствие рационов питания утвержденному

меню блюда представлены в соответствии с меню на день (проборки/поже, гд и на сайте)

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда размещены на панели в зоне кафетерия

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

буфетные продукты по меню

Наличие пищевых отходов:

отсутствуют

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

Качество готовой пищи (таблица 1). Высоко, большинство в журнале

На основании вышеизложенного Комиссия № 1, Рязань-3 контроле

рекомендует: поддерживать высокое качество

организационное питание и приемлем-
ные блюда

Члены комиссии:

Тополь СК

Григорьев С.О.

Полухин М.В.

Мейснер И.Ю.

Член

Член

Член

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Тополь СК / Григорьев С.О.