

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «ООШ с. Лубенное-Первое Черменского р-на Белгородской обл.
(наименование учреждения)

согласно плану-графику на 2022-2023 уч. год
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шестопалова Анна Петровна

Члены комиссии: Асманова Виктория Николаевна

Лимёва Людмила Казимировна

Латышова Оксана Геннадьевна

Фобришья Светлана Юрьевна

Бесконечная Елизавета Николаевна

Латышова Людмила Николаевна

Жирновцев Зуяра Намбиевна

В присутствии директора МБОУ «ООШ с. Лубенное-Первое
Лебедевой Валентина Николаевна

составили настоящую справку о том, что «5» сентября 2022 г. в 9 час.
00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве нет;

имеются бумажные полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 30-35 минут

учащиеся успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Асманову Викторию Николаевну
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

учащиеся в столовой не дежурят

дежурство педагогов классные руководители во время приема

пищи находятся в столовой

чистота зала

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

столовой мебелью, посадочных мест достаточно - 48

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, персонал обеспечен специальной
санитарной одеждой, перчатками, масками

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню: ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указывается перечень блюд, их объем и стоимость.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда имеются, хранятся в течение 48 часов в специальном холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Проводить контроль за качеством предоставленной продукции членами общественной комиссии. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря.

Члены комиссии: Асхамова В. А. [подпись]
Линьва Л. А. [подпись]
Матвеева О. Т. [подпись]
Бобринских С. Ю. [подпись]
Бесконечных Е. А. [подпись]
Матвеева Л. А. [подпись]
Жиринский Ф. А. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации [подпись] Себерева В. А.