

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МАОУ ОЦ «Горностай» (Вяземская 4, Полевая 5)

(наименование учреждения)

спрашивал лично

(основания)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии Афанасьева Ольга Вадимовна (родитель)

Члены комиссии:

Стенина Ольга Петровна (родитель) – зам председателя Комиссии

Балабушевич Екатерина Викторовна (учитель) – секретарь Комиссии

Яковлева Ирина Юрьевна (медицинский работник ГБУЗ НСО ГП №14)

Никитина Екатерина Викторовна (заместитель директора по ВР, ответственная за организацию питания)

В присутствии Зеленина Ильи Александровича (зав. школьно-базовой столовой) составили настоящую справку о том, что «а» мая 2024 г. в 11 час. 30 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 6;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла возле входа

Наличие графика работы столовой (на входе)

на дверях

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

—

Наличие меню в доступе для всех категорий

около раздевалки (6 вариантов)

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 25 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зав. столовой, зам по ВР

дежурство учащихся в столовой (как организовано) на входе,

у раздевалки

дежурство педагогов +

чистота зала соответствует

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 225

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +
- наличие 2-х комплектов подносов достаточно
- наличие 2-х комплектов столовых приборов достаточно
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, сухие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню во вешалку

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

Наличие и место расположения контрольных блюд:
В холодильнике хол. блюда (салаты)

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют) имеются в наличии; имеются в избытке

Качество готовой пищи (таблица 1). хорошо

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

[Large handwritten scribble]

Члены комиссии: И. Яковлева к.т.о.
Фед. Балабушидзе В.В.
А. Агабекова О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации И. В. Зелекин И. А.