

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность,
МБОУ В-Вознесенской СОШ

Комиссия в составе:
Председатель комиссии
Коваленко О.А.

Члены комиссии:
Шитова Е.А.
Дубовая Е.В.
Воронежская Г.Г.
Петренко Т.В.
Кривенко С.Я.
Ломаченко Ю.Д.
Гордиенко А.А.
Пивоварова Г.П..

В присутствии
Соколовой С.Ю
Дубовской И.А

составили настоящую справку о том, что «08» апреля 2023г. в 09 час.30 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность, на основании Положения о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 шт ;
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт;
Наличие мыла имеется
Наличие графика работы столовой 1 шт;
Наличие графика приёма пищи обучающимися 1 шт ;
Продолжительность перемены (*успевают ли дети принять пищу*) успевают

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на Коваленко Оксану Александровну.
дежурство обучающихся в столовой *не организовано* ;
дежурство педагогов *организовано* ;
чистота зала чисто ;
обеденный зал оборудован столовой мебелью - столами, стульями;
количество посадочных мест в обеденном зале *достаточное количество мест для одного кормления*;
Внешний вид поваров *опрятный*
Эстетичность накрытия столов: *удовлетворительная*;
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, ассортимента буфетной продукции: *имеется*
Соответствие рационов питания утверждённому меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блгод: имеется
Реализуется буфетная продукция в достаточном ассортименте путём свободной продажи.
Наличие пищевых отходов: *практически отсутствуют*

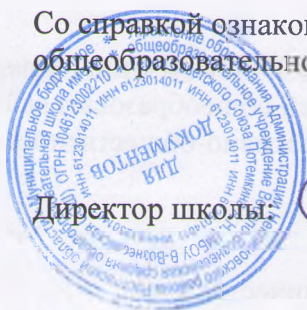
Качество готовой пищи: соответствует техническим нормам .

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
Замечаний нет.

Члены комиссии:

Шитова Е.А. *Шитова*
Дубовая Е.В. *Дубовая*
Воронежская Г.Г. *Воронежская*
Петренко Т.В. *Петренко*
Кривенко С.Я. *Кривенко*
Ломаченко Ю.Д. *Ломаченко*
Гордиенко А.А. *Гордиенко*
Пивоварова Г.П. *Пивоварова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации.



Директор школы:

Синеокова Е.П.

Приложение 1.

Изучение качества готовой пищи.

Дата	Наименование приёма пищи	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция (3))	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
08.04.21	Завтрак	доведено до готовности	соответствует	соответствует	хороший	хорошее	соблюдается	

Примечание:

1-блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

2-контрольное взвешивание блюда

3-обобщённый результат оценки качества готового блюда(изделия)