

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ИБОУ СОШ №35^ч

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

ч

Члены комиссии:

Дмитриева Татьяна Львовна 2А
Агафонова Марина Михайловна 2А

В

присутствии

ставили настоящую справку о том, что « 15 » 11 20 23 г. в 14 час. 05^{со} мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла *имеется*

Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *20 минут*

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *Александрова И.И.*

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов *—*

чистота зала *чисто*

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *определенный, в униформе*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов +

аличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется, в открытой доступности

Соответствие рационов питания утвержденному меню

+

Наличие и место расположения контрольных блочков:

имеются в зоне раздачи.

Ассортимент буфетной продукции есть буфетная продукция - сок, вода и шоколадки

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Суп картофель с горохом и курицей - вкусно, но жар. Большая порция, добавлена зелень петрушка (есть можно было бы чуть меньше), в основном всё хорошо.

Макаронны с курицей - большая порция, теплее, чуть суховатые, с соусом вполне гармоничны.

Булочка светлая и очень вкусная.

Чай с лимоном очень сладкий. Хотелось бы немного меньше сахара.

По количеству соли все блюда в норме.

комиссии:

Дмитриева И. А.

Андреева М. М.



Члены

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

№ 509 "Солн" № 35 "

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

ч

Члены комиссии:

Андреева Мария Михайловна д.А класс
Александрова Татьяна Ивановна д.А класс

В

присутствии

ставили настоящую справку о том, что « 15 » 11 20 23 г. в 14 час. 05⁰⁰ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла *есть*
Наличие графика работы столовой *есть*
Наличие графика приема пищи обучающихся *есть*
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *есть*

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *Александрова Т.И.*
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов —

чистота зала *есть*

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *опрятный, в униформе*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов *есть*

аличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню доступно, соответствует рациону

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

представлены

Ассортимент буфетной продукции *имеется сок, вода и шоколад.*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*Представленные блюда! суп картофельный с
луксем, макарон с курицей + соус сметанный,
чай с молоком, булочка (хлеб).
Все представленные блюда общим темпом,
чай горячий; хлеб очень свежий, макарона
немного разварена, но кусочек можно. Суп
не понравился. Курица к макаронам хорошо
пробарена.*

*Представленные блюда соответствуют меню
№ 15, № 2023 г.*

Члены

комиссии:

*Шадринова М.М.
Вильярцева А.А.*

*Ду
Иван*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации