

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ДБОУ СОШ № 35

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *Ботасова Любовь Петровна,*
Шелемина Елена Викторовна Ч

Члены комиссии:

присутствии

В

ставили настоящую справку о том, что «*26*» *12* 20*23* г. в *10* час. *20* 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 *+*

Наличие графика работы столовой *+*

Наличие графика приема пищи обучающихся *+*

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

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *Лекомцева З.З.*

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов *—*

чистота зала *соответствует*

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале *160 мест*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *соответствует*

Чистота/чистота покрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *соответствует*

- наличие 2-х комплектов подносов *достаточно*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов *достаточно*

- гигиеническое состояние столовых приборов *удовлетворительное*

аличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
бюджет неограничен, есть бюджетные предложения (сок, вода, шоколад)

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:
имеются

Ассортимент буфетной продукции *сок, вода, шоколад*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

суп с курицей не колоритно, вареное мясо крупными кусками в супе, его много, му-78 горо горошек, вареный, это отталкивает.

плов с индейкой не колоритно, в суховат, парочка вареных больше всего, салат 3-го класса, душно, это большим парням.

буфетная продукция, мясная, салат, фрукты, сладости.

Члены

комиссии:

Ботикова Л.Р.
Шешкина Я.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

а также и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфета нет, но есть буфетная продукция.

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции *Вода, сок, шоколад в ассортименте.*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Порции большие. Еда хорошо приготовлена. Теплая. Соли достаточно.
Что Пробовать: плов из курицы, суп с курицей, чай и булочка.

Члены

комиссии:

Шамкина Я.В.
Волосова *А.В.* *Толж*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации