

Справка

По изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Разуменская СОШ №2» Белгородского района Белгородской области

проверке качества приготовленной пищи, работы
комиссии

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нарендрова С.Ю.

Члены

комиссии Бутко С.Г., Борисовский М.А., Бухтин Н.А.,
Нарендрова А.Н., Борисовский М.А., зам. Совета отцовВ присутствии Никитиной В.М. зав. преемствомСоставили настоящую справку о том, что «19» марта 2025 г.
в 9 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10 шт.горячей и холодной воды

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

Наличие мыла имеетсяНаличие графика работы столовой имеется, на стенеНаличие графика приема пищи обучающимися имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять
пищу) 20 мин, дети успевают принять пищу

Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Нарендрова С.Ю, зам. директораДежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства
детей) -/-Дежурство педагогов согласно графикуЧистота зала имеется след. пищи у раздачи,
руки мытыОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 200

(примечание: достаточно ли посадочных мест в зале и т.д.)

Внешний вид поваров соответствует СанПиН, имеется форма
сапник, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное- наличие двух комплектов подносов да

- наличие двух комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует
утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется, не отмечено
разрешено

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:

работнику по заводу тучатинское
проводить уборку помещений после
каждого приема пищи. Переодически
работники следить за чистотой посуды
и приборов.
Применять работу накрывкой столовой
удовлетворительной

Члены комиссии:

Карпачева С.Ю. и Карачина О.Н. и др.

Бутко О.Т.

Бухтин А.А.

Горисовский М.А. и др.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Директор школы



А.С. Соболева

ИЗУЧЕНИЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ

[illegible]

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое
- (2) - контрольное взвешивание блюда (приложение 2)
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Знаменитого переписчика
С. П. Шереметьева