

СПРАВКА 1
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ СОШ № 34

(наименование учреждения)
родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель-комиссии Буторина С.Ю.

Члены комиссии: Земсков И.С. (19.08.59), Лагунова А.А. (20.02)

В присутствии: Витвиновой Г.Н. - зав. столовой

составили настоящую справку о том, что «30» сентября 2024 г. в 14 час. 50 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10 шт.;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 5 шт.;

(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) успевают

продолжительность перемены минут, дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора по УВР Буторину С.Ю.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику с 14 лет.

чистота зала удовлетворительно.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 220, посадочных мест достаточно.

Внешний вид поваров удовлетворительный

Эстетичность накрытия столов:

- 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:

Меню утверждено директором СОШ, размещено в доступном месте, ассортимент

буфетной продукции соответствует детскому учреждению.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюдец:

Соответствует.

Ассортимент буфетной продукции имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет

Члены комиссии: Буторина С.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Ивашкин К.Л.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептические (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
30.09.2024	Суп гороховый	+	+	+	+	+	+	
09	Салат из брокколи с капустой	+	+	+	+	+	+	Соблюдение
	Котлета, картофельное пюре	+	+	+	+	+	+	
	Макаронная отварная	+	+	+	+	+	+	
	Каша из кураги	+	+	+	+	+	+	...