

Справка
по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №64»

Группа общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №64» в составе:

Председатель: Шатурова С.И.

Члены группы: Калайшикова И.В., Дуровичева И.А., Вордунцова Т.Ю., Арамаева И.Ю.

В присутствии заведующей столовой Суценовой Т.В.

настоящую справку о том, что «13» 03 2024г. в 8 час 20 мин проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №64».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт; подведена вода холодная, горячая (подчеркнуть), рядом с умывальниками установлены электрополотенца в количестве 1, замечания нет

Наличие мыла имеется

Моют ли дети руки перед приемом пищи (да/нет, указать классы) все классы

Присутствие классных руководителей в столовой, их деятельность по организации питания кл. руководители присутствуют организуют питание непосредственно за учащимися

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

Чистота зала соответствует норме

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, скамейками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 150

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов соответствует

Гигиеническое состояние столов соответствует норме

Гигиеническое состояние столовых приборов соответствует норме

Обеспеченность столовой посудой полное обеспечение

Отсутствие на посуде сколов и трещин отсутствуют

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды имеется

Наличие и доступность размещения меню имеется и доступно

Наличие ассортимента буфетной продукции имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется

Наличие бракеражного журнала имеется
Ведение бракеражного журнала ведется

В дополнительном питании отсутствуют /присутствуют (подчеркнуть) продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом) _____

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются

Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке соблюдаются

Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования ведется

Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола соответствует

Наличие пищевых отходов: практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке (подчеркнуть) _____

Емкости для пищевых отходов промаркированы и имеют крышки _____

Качество готовой пищи соответствует норме

Выход порционных блюд соответствует/не соответствует (подчеркнуть) рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов _____

Температура порционных блюд соответствует/не соответствует (подчеркнуть) рекомендуемой _____

На основании выше изложенного рекомендуется: _____

Подписи членов Группы общественного контроля организации питания учащихся:
Калашникова И.В.
Дуровичева И.А.
Вордунцова И.А.
Афанасьева И.Ю.
Васильева И.В.

Со справкой ознакомлен:
Директор МБОУ «СОШ №64» Шелегина | С.Н. Мамулова
Представитель организатора питания заведующий столовой | Васильева И.В.