

Приложение

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

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

Председатель: Чирков Ю.И.

Члены группы: Кавалашвили И.В., Дубовицкая И.А., Арашасва И.Ю., Бердников Н.Ю.

В присутствии заведующей столовой Оценковой Т.В.

настоящую справку о том, что «18» 09 2024 г. в 8 час 30 мин составила 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 классные руководители присутствуют, организационная работа непосредственно замещается

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да 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 наличие обеспеченные

Отсутствие на посуде сколов и трещин отсутствует

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды имеются

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 имеются

Наличие бракеражного журнала имеется
Ведение бракеражного журнала ведется

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

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов соблюдается

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

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.
Кудряшова И. А.
Красильникова И. В.
Ведущая И. В.
Орлова И. В.

Со справкой ознакомлен:
И.О. Директор МБОУ «СОШ №64»

Представитель организатора питания

И.О. Чернов
заведующий столовой
Орлова И. В.