

СПРАВКА № 9 от 23.11.2023

по изучению организации питания в МБОУ г. Керчи РК «Школа №26 имени
Героя Советского Союза Д.Т. Доева»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Арисаев Е.М.

Члены комиссии:

Тришомская О.В.
Кобзах М.С.

В присутствии

зам. директора по УВР - Полянская Е.В.
зам. столовой - Дюбова Е.В.

составили настоящую справку о том, что «23» ноября 2023 г. в
09 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в ОУ. В ходе
изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в
количестве 10; (примечание: если есть замечания (подведена
вода холодная и горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в
количестве 10; Наличие мыла

присутствует

Наличие графика работы столовой

присутствует

Наличие графика

приёма пищи обучающимися отсутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) На кого
возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

успевают
ответственной за организацию питания Полянская Е.В.

дежурство педагогов

Келеменко Я.Ю.

чистота

зала полы мытые, столы мытые

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 245, зал оборудован

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

достаточно

Внешний вид поваров и работников

все соответствует, все в униформе, чистые, аккуратные, соотв. обувь

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов, наличие 2-х комплектов подносов, наличие 2-х комплектов столовых приборов, гигиеническое состояние столовых приборов, наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

все соответствует

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: соответствует

Ассортимент буфетной продукции

салаты, фрукты, десерты, напитки, закуски, напитки, колбасы

Наличие пищевых отходов: (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) имеются в наличии

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

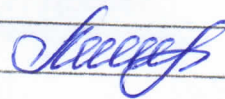
Для улучшения качества блюд, всем членам комиссии рекомендовать, что в будущем контроль соответствия предоставляемым блюдам.
Провести разъяснительные беседы с персоналом кухни по питанию.

Члены комиссии:

Александр В. И.

УИ

Торшерешва О.В.
Илова С.С.
Томарская Е.В.
Макашова А.А.



Со справкой ознакомлена заведующая
столовой

Дубова Е.В.

