

СПРАВКА № 2 от 09.02.2023

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Смирнов Роман С.В.

Члены комиссии:

Кочешко И.А.

Кусеренко Ю.Т.

В присутствии

Буракова А.В.

Джодя С.В.

составили настоящую справку о том, что «09» февраля 2023 г. в
9 час. 15 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 3; Наличие мыла

в наличии

Наличие графика работы столовой

в наличии

Наличие графика

приёма пищи обучающимися имеется

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

дежурство педагогов

Кученко В.Г.

чистота

зала соответствует нормам

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

зале в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров и работников

соответствует нормам

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:

гигиеническое состояние столовых приборов соответствует нормам, столовых приборов в достаточном количестве, ассортимент буфетной продукции разнообразен.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных

блюдов: в наличии

Ассортимент буфетной продукции

хлебо-булочные изделия, кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендуем проводить разъяснительные беседы с педагогическим коллективом, родителями и детьми относительно нормы перевариваемого мяса.

После визуального визуального наблюдения за процессом приема пищи, сделан вывод о том, что 70% «Розы с овощами и тещей» уходит в отходы, дети отказываются кушать. Комиссия пробила мясо, определила органолептические свойства: цвет, вкус, запах соответствует технологии.

Члены комиссии: Вкус блюда понравился.

к.р.г.

Синд. Дарин Е.В. / Сави

Александрович А. А. *авт.*

Со справкой ознакомлена заведующая
столовой

Смирнова

Э. В. Дзюба

Буракова А. В.

Стар