

СПРАВКА № 3 от 27.02.2024

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

на основании приказа № 317 от 31.08.2023г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ариштан С.И.

Члены комиссии: Торчинова Е.В., Редько Д.В., Романова И.А.,  
Новик М.С.

В присутствии зам по УВР Торчинова Е.В.

составили настоящую справку о том, что «27» февраля 2024 г. в 12 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в ОУ. В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8; (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в количестве 3 мн;

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу), дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

чистота зала стены имеют хорошую окраску, пол имеет  
обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном

зале 150, посадочных мест достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров и работников

соответствуют стандарту по СанПиН

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:

Стол накрыт, столы имеют чистую поверхность, в буфетной комнате на входе, столы, приборы убраны в шкаф, в буфетной комнате, на входе в буфетную комнату, чистота уборки в буфетной комнате и наличие мыла и тарелки в буфетной.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует меню по СанПиН.

Наличие и место расположения контрольных блюд: наличие тарелки, вилки.

Ассортимент буфетной продукции

Наличие ассортимента буфетной продукции, а также вилки, тарелки.

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного

Комиссия рекомендует:

С целью улучшения качества питания обучающихся необходимо осуществлять мониторинг качества питания.

Зам. директора по УОР *Анна Юрьевна ЕВ*

Члены комиссии: *Фролова С.И.*  
*Борискина С.В.*  
*Борискина С.В.*  
*Борискина С.В.*  
*Борискина С.В.*

Зам. директора по УОР *Борискина С.В.*

Со справкой ознакомлена  
заведующая столовой *Борискина С.В.*