

СПРАВКА № 5 от 28.03.2024г.

по изучению организации питания

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

на основании приказа №317 от 31.03.2024г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Армазон Е.И.

Члены комиссии: Гурьянова Д.В., Зюбова А.В., Мовчан М.С.,
Колотилко И.А.

В присутствии зам. директора по УОЗ Зюбова А.В.

составили настоящую справку о том, что «21» марта 2024 г. в 9 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в ОУ. В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.; (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в количестве 4 шт.;

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на информационном стенде

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

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

дежурство педагогов

чистота зала соответствует санитарным нормам и правилам; обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 150 посадочных мест, в зимнем помещении (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров и работников скрыт в помещении в обеденный период.

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:

состояние тарелок, накрытия, посуды, столовых приборов, имеются мыльные губки в каждом блоке приборов. Ассортимент буфетной продукции разнообразен.

Соответствие рационов питания утверждённому меню согласно утверждённому меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда имеются

Ассортимент буфетной продукции

Разнообразный выбор блюд-буфетных и кондитерских изделий.

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного

Комиссия рекомендует:

С целью улучшения организации питания организовать работу по контролю санитарно-гигиенических условий в столовой, обеспечить наличие мыльных губок у каждого блока приборов, разнообразить ассортимент буфетной продукции.

Заявление по УОР *Анн Баранова ЕВ*

Члены комиссии: *Зоя Александровна УОР Баранова ЕВ*

Артемьев С.И.

Иванов М.Б.

Баранова Е.В.

Молодкин В.А.

Со справкой ознакомлена
заведующая столовой *Анн Е.В. Баранова*