

СПРАВКА № 6 от 5.09.2024г.

по изучению организации питания

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

по санитарии учреждения

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Армаин С.И.

Члены комиссии: Новикова С., Терещенко О.В.

В присутствии зам директора по УВР Ботурова С.В.

составили настоящую справку о том, что «5» апреля 2024г. в 13 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 2;

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой на информационном стенде

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

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

дежурство педагогов

Резниченко Н.И.

чистота зала соблюдена для занятий

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном

зале 248, в достаточном количестве, согласно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров и работников

внешний вид их соответствует, занятия осуществляются в чистоте.

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:

столы чистые, обработанные для раскладки, под них выложены салфетки, приборы выложены в футлярах, вытираются, без следов загрязнения, меню выложено на информационном стенде, достаточный ассортимент буфетной продукции

Соответствие рационов питания утвержденному меню меню соответствует учебному.

Наличие и место расположения контрольных блюд: в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции

разнообразный ассортимент блюд, блюд не хватает

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного

Комиссия рекомендует:

Соблюдать санитарные нормы, меню готовить с учетом особенностей питания обучающихся, проводить беседы о важности здорового питания.

Ваш директор по УВР, отвечает Вам  
по итогам Эфоп Евросервис

Члены комиссии: Эфоп Евросервис С.В.  
Александр В.И.  
Иван М.С.  
Сергей В.В.

Со справкой ознакомлена  
заведующая столовой Дупленко Илья