

Справка
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ "Афанасьевская СОШ"
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Сопелкин Николай Тимофеевич

Члены комиссии:
Тимошина Ольга Витальевна - родитель

В присутствии школьного повара Авдеевой Марии Ивановны

Составили настоящую справку о том, что «14» сентября 2023 г. в 9 час, 30 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

подведена холодная вода

(примечание: если есть замечания (подведена холодная и горячая вода))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

полотенце присутствует, замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла установлен дозатор мыла

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для

времени приема пищи обучающихся

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Сопелкина Николая Тимофеевича

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) в соответствии с требованиями СанПиН

Дежурство педагогов организовано в соответствии с требованиями СанПиН

Чистота зала соответствует всем правилам СанПиН

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др)

Какое количество посадочных мест в обеденном зале 70, хватает для всех обучающихся

Внешний вид поваров соответствует требованиям и нормам СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов: +

-наличие 2-х комплектов подносов: +

-наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: +

Наличие и доступность размещения меню +

Меню находится в доступном для ознакомления месте и детей

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Соответствует

Ассортимент буфетной продукции Z

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

С целью изучения качества горячего питания проводить мониторинг удовлетворенности качеством питания. Следить за санитарным состоянием столовой.

Члены комиссии:

Минина ОВ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Справка
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ "Александровская СОШ"
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сопелкин Николай Тимофеевич

Члены комиссии:

Борисенко Виктория Николаевна

В присутствии школьного повара Абревой Марии Ивановны

Составили настоящую справку о том, что «21» сентября 2023 г. в 9 час, 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

подведена холодная вода
(примечание: если есть замечания (подведена холодная и горячая вода))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

полотенце присутствует, замочающий нет
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла установлен дозатор мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для
приема пищи обучающимися
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Сопелкин Николай Тимофеевич

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) в соответствии с требованиями СанПиН

Дежурство педагогов организовано в соответствии СанПиН

Чистота зала соответствует всем правилам СанПиН

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др)

Какое количество посадочных мест в обеденном зале 40, хватает для всех

обучающихся

Внешний вид поваров соответствует требованиям и нормам

СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов: +

-наличие 2-х комплектов подносов: +

-наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: +

Наличие и доступность размещения меню +

Меню находится в доступном для ознакомления месте ^{и детей}

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

Наличие и место расположения контрольных блюд:

соответствует

Ассортимент буфетной продукции Z

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

С целью улучшения качества горячего питания проводить мониторинг удовлетворенности качества питания. Следить за санитарным состоянием столов.

Члены комиссии:

Борисенко Виктория Николаевна

Борис

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Справка
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Александровская СОШ"
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сотелкин Николай Иванович

Члены комиссии:

Матвеева Наталья Сергеевна - родители

В присутствии

школьного повара Федосеев Марии Ивановны

Составили настоящую справку о том, что «24» сентября 2023 г. в 9 час, 30 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

подведена холодная вода

(примечание: если есть замечания(подведена холодная и горячая вода))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

наполненность присутствует, замечаний нет
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла установлен дозатор мыла

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены(успевают ли дети принять пищу) достаточно

для приема пищи обучающихся
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Сотелкин Николай Иванович

Дежурство обучающихся в столовой(как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей) в соответствии с требованиями САНПИН

Дежурство педагогов организовано в соответствии с требованиями САНПИН

Чистота зала соответствует всем требованиям САНПИН

Обеденный зал оборудован столовой мебелью(столами, стульями, табуретами и др)

Какое количество посадочных мест в обеденном зале 70, хватает для всех

обучающихся

Внешний вид поваров соответствует требованиям и нормам

САНПИН

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов: +

-наличие 2-х комплектов подносов: +

-наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: +

Наличие и доступность размещения меню +

Меню находится в доступном для детей месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню +

Соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции ≥

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

С целью улучшения количества и качества горячего питания проводить мониторинг удовлетворенности качеством питания. Следить за санитарным состоянием столовой.

Члены комиссии:

Исходенко Н.С. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

"УБОУ "Аранасьская СОШ"
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сатемин Николай Тимофеевич

Члены комиссии:

Есакова Анна Тенизовна - родители

В присутствии школьного повара Арсеной Марии Ивановны

Составили настоящую справку о том, что « 12 » 10 2023 г. в 12 час, 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

подвержена дезинфекции вода
(примечание: если есть замечания(подведена холодная и горячая вода))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

полотенце соответствует требованиям СанПиН
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла установлен дозатор мыла

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены(успевают ли дети принять пищу) достаточно

для приема пищи обучающихся
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Жартамова В.Н.

Дежурство обучающихся в столовой(как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей) в соответствии с требованиями СанПиН

Дежурство педагогов организовано

Чистота зала соответствует СанПиН

Обеденный зал оборудован столовой мебелью(столами, стульями, табуретами и др)

Какое количество посадочных мест в обеденном зале 70

Внешний вид поваров соответствует СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов: +

-наличие 2-х комплектов подносов: +

-наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: _____

Наличие и доступность размещения меню +

Меню в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

+

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть

Ассортимент буфетной продукции —

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Желаю дальнейшего, таких же вкусных
блюд.

Члены комиссии:

Есанова Г.Т. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____