

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "ООШ №9"

(наименование учреждения)

плановые проверки санитарного состояния столовой и обеденного зала школы. Контроль ассортимента готовой продукции, горячих и холодных завтраков (соответствие меню)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Пляжух Д.А. - санитарный педагог

Члены

комиссии:

Рачанок Д.А. - председатель совета отцов

Несова Н.И. - член родительского комитета

Тешко Д.В. - председатель профсоюзного комитета

Цыганов А.В. - учитель

В

присутствии

директора школы - Левченко И.Г.

состав

или настоящую справку о том, что «12» октября 2022 г. в 9 час. 00 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин, 15 мин, упевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Пляжух Д.А. - санитарный педагог

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

соответствует требованиям

дежурство педагогов есть

чистота зала Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительны

Эстетичность накрытия столов:

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Z

Соответствие рационов питания утвержденному меню Меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий, вывешивается
Наличие и место расположения контрольных блюд: в обеденном зале ежедневно

Z

Ассортимент буфетной продукции

Z

(практически отсутств./от; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормы СанПиН)
Качество готовой посуды (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

1. Санитарно-техническое состояние столов, мебели, посуды и посуды МБОУ, ООО №9 удовлетворительное
2. Принять работу комиссии общественного контроля за организацией питания удовлетворительно

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Цукаева А.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Александр Н.А.



СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 5

(наименование учреждения)

целью проверки санитарного состояния столовой мебели, посуды
 контроль ассортимента и качества продукции, порций и количества завтраков (вст. мен.)
 Комиссия в составе:

Председатель комиссии Цурилова А.В. - учитель химии, Биологии

Члены комиссии: Владимир В.А.
Цуров М.М. -
Тимофеев В.В.
Цурилова А.В.

В присутствии директора школы - Левченко Н.А.

составили настоящую справку о том, что «18» мая 2023 г. в 9 час.
00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
 организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

холодная и горячая вода по отдельности

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность времени (успевают ли дети принять пищу) 10-20 мин.

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Цурилова А.В. - учитель химии, Биологии

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

соответствует требованиям

дежурство педагогов есть

чистота зала санитарное состояние столовой соответствует санитарным
требованиям

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительный

гигиеническое состояние столов хорошее
наличие 2-х комплектов подносов есть
наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
гигиеническое состояние столовых приборов хорошее Налич
не и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Z

Соответствие рационов питания утвержденному меню Меню, в котором упоминаются
обеденная и завтрак блюд и напитки кучинской кухни введены в
Наличие и место расположения контрольных блюд: обеденная Завтрак жидкович

Z

Ассортимент буфетной продукции _____

Z

(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Пловду со екалами заменить

2. Принять работу комиссии функционального контроля за организацией питания удовлетворительная

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Целасева А.В. АВ

Со справкой Целасева И.А. законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____



СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "ООУ №9"

(наименование учреждения)

Контроль проверки санитарного состояния столовой, мебели, посуды, посуды. Контроль за ассортиментом товаров производства местных производителей соответствия меню.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Цыганова А.В. - учитель химии, биологии Члены

комиссии: Раудина Д.А. - председатель совета стюдов
Кисова А.И. - член родительского комитета
Пешко Д.В. - председатель профсоюзного комитета
Цыганова А.В. - учитель

В присутствии

директора школы - Левченко Н.П. состав

или настоящую справку о том, что «20» марта 2023 г. в 9 час. 00 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3:

холодная и горячая вода наведена

(примечание: если есть замечания (не наведена вода, холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10, 20 мин.

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Цыганова А.В. - учитель химии, биологии

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства)

соответствует требованиям

дежурство педагогов есть

чистота зала Санитарное состояние столовой удовлетворительное
в помещении чисто

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

количество посадочных мест в обеденном зале достаточно посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительный

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов хорошо
наличие 2-х комплектов подносов есть
наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Налич

ие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Z

Соответствие рационов питания утвержденному меню Меню в котором указывается

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

расположены в отдельном боксе и маркированы кассетками с указанием срока годности

Ассортимент буфетной продукции Z

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Заключить договор франшизы питания на подопытных советик и совуцанцах при директоре

2. Принять работу комиссии общественного контроля за франшизой питания в учреждении

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Гусак В.А.

Со стороны заказчика _____
законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Синко И.А.



СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

№ 001/001/19
ассортимента столовой продукции (наименование учреждения)
→ плановой проверки санитарного состояния столовой кабинета пищевого кабинета (основание) Кабинет

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лисовая Д.А. - с.з. педагог Члены

комиссии: Лисовых Д.А. - председатель совета отцов
Никола М.И. - член родительского комитета
Телица Д.В. - председатель профсоюзного комитета
Иванова Д.В. - учитель

В присутствии

директора школы - Лисовых М.И. состав

или настоящую справку о том, что «19» декабря 2022 г. в 9 час. 00 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 :

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве — :

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) —

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Лисовых Д.А. - социальный педагог
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов есть

чистота зала Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов хорошо
 наличие 2-х комплектов подносов есть
 наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
 гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Налич

не и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: З

Соответствие рационов питания утвержденному меню Меню, в котором указаны блюда введены в блюда б/д и на в/н к/ш/ар/к/и и др. введены в обеденный зал кафе
 Наличие и место расположения контрольных блю: обеденный зал кафе

Ассортимент буфетной продукции З

(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Качество готовой пищи (таблица 1).
 На основании вышележащего Комиссия рекомендует:
1. Работу со едой заменить

2. Принять работу комиссии ответственного контроля за организацией питания удовлетворительно.

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Усачева А.В. АУ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Усачева И.А.

