

СПРАВКА

по изучению организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении

«Средняя общеобразовательная школа №7» г. Белгорода

(общественный контроль)

В соответствии с приказом по школе № ___ от ___ «О создании общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ №7 г. Белгорода»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Верисоченко Галина Маршищевна Члены

комиссии:

Литовченко Ольга Сергеевна
Аркишина Юлия Александровна
Марченко Светлана Борисовна
Шакина Дарья Геннадьевна
Аркишина Юлия Маршищевна В

присутствии директора школы Корень Антонины Сергеевны с

оставили настоящую справку о том, что «28» марта 2023 г. в 12 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в кабинке

Наличие «дезинфицирующих средств» в кабинке

Наличие графика работы столовой в кабинке

Наличие графика приема-пищи обучающихся в кабинке

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут)

(примечание)

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

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

в период дистанционного обучения дежурство не ведется дежурство педагогов без нарушений

чистота зала, уборка после каждого приема пищи в зале шва, уборка вручную, после выдачи продуктовых наборов.


Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

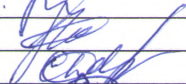
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале


Количество питающихся в одну перемену


(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

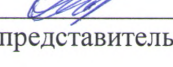
лены комиссии:

Верисочинко Т. В. 

Мартенко С. Р. 

Гришина Д. Т. 

Савишина Г. В. 

Литовченко О. И. 

Со справкой ознакомлен законный представитель администрации общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).