

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

№ 69 гимназия 69  
(наименование учреждения)  
Ласковское поселенческое земство  
рабочее поселение компробка  
(основания)

Комиссия в составе: Фрагильева С.И.  
Председатель комиссии

Члены комиссии: Смирновичева С.В.  
Будякото Е.А.  
Будымова А.А.

В присутствии директора Зайбиной Г.А.  
и настоящую справку о том, что «18» 22 20 24 г. в  
10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в  
общеобразовательном учреждении.  
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 электроподогреватели количества \_\_\_\_\_;

(примечание: если есть замечания)  
Наличие мыла есть  
Наличие графика работы столовой есть  
Наличие графика приема пищи обучающимися есть  
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: \_\_\_\_\_  
(примечание)

дежурство учащихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_  
дежурство педагогов дежурный педагог  
чистота зала удовлетворителен  
удов. удовлетворительно

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью), количество посадочных мест в обеденном зале  
Надлежащие места в достатке.

Внешний вид поваров (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)  
удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов: соответствует форме  
- гигиеническое состояние столов в порядке  
- наличие 2-х комплектов подносов в количестве  
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в количестве  
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции \_\_\_\_\_

Соответствие рацпонов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных бланков: в порядке. Справы от каасс

Ассортимент буфетной продукции: сыров, фруктов, овощей, консервов.  
Наличие пищевых отходов: имеются в необходимом количестве.

Качество готовой пищи (таблица 1):  
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- 1) Директору, котелю, мойщику, канцелярия, учителя, учителя
- 2) Картофель фри; котлеты куриная, мороз. Свежее тесто, кашемиш, это
- 3) Все остальное в порядке!

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации  
Смирновичева С.И. Фрагильева С.И.  
Смирнов К.П. Будымова А.А.  
Будымова Т.А. Ям