СПРАВКА по изучению организации питания в общеобразовательной организации МБОУ «Рудавская СОШ»

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Бордунова Т. А.
Ответственный за организацию питания обучающихся, школьный уполномоченный Миронова И. Н.
Секретарь комиссии Варварова О.И.
Члены комиссии:
— Вондунова Ян. Я председатель комиссии
1 миаст Сорожина Т. НО — родитель обучающегося 1 класса
Заворова М. С — родитель обучающегося <u>3</u> класса
— <i>Антуника Л. А</i> - родитель обучающегося 2 класса
I VI I SINCELL
В присутствии 44, -комиссии
составили настоящую справку о том, что « 28 » идеж 2023 г. в // час / мин
Проведено изучение организации питания в МБОУ «Рудавская СОШ»
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 1
The state of the s
(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла +
Наличие графика работы столовой +
Наличие графика приема пищи обучающихся
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут, успевают
(примечание)
На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Миронову И.Н.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
обучающиеся не дежурят
дежурство педагогов по графику
чистота зала чисто
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале <u>обеденный зал оборудован столами и</u>
табуретами, посадочных мест - 48
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)
Внешний вид поваров соблюдается ношение санитарной одежды (халат и колпак) Сосивеем
учения одежды (лалат и колпак)
Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов <u>Урова</u> .
- гигиеническое состояние столов <u>Урова</u> наличие 2-х комплектов подносов <u>Иншеещер</u>
- наличие 2-х комплектов столовых приборов <i>чиненщее</i>
- гигиеническое состояние столовых приборов <u>Увовее</u> .
Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует
Наличие и место расположения контрольных блюд: инвение
Качество готовой пищи: Каневень шенци Горовия
S. J. Carrier and C.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Признать организацию качества питания детей в Члены комиссии: