

ПРИЛОЖЕНИЕ

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Аничайская школа №1 им. А.Я. Волынцева"
(наименование учреждения)

работа общественной комиссии
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вашник Валентина Ивановна

Члены комиссии:

Савчик А.А. - завхоз

Торберунова С.А. - родитель

Журова С.А. - родитель

Ванна Т.В. - повар

Тумашова М.Б. - родитель, родитель

В присутствии и.о. директора Зайцевой Н.В.

составили настоящую справку о том, что «24» марта 2023 г. в 09 час. 25 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;
к потерям проверена герметичность и температура воды
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;
бумажные полотенца в количестве 2^х ящики
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется два флакона с жидким мылом

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся -

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Савчик А.А. - завхоз

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

дежурство педагогов _____ -

чистота зала имеется

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 _____ -

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов Сидель Елизавета
- наличие 2-х комплектов подносов Григорьев
- наличие 2-х комплектов столовых приборов
- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню —

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Перечень продуктов, для предоставления обучающимся 5-9 классов, не имеющих льгот, в период дистанционного обучения с 01 марта по 24 марта 2023

Консервы мясные (<u>свинина</u>), <u>525 г</u>	кг	0,525
Консервы рыбные (<u>сардины</u>), <u>250 г</u>	кг	0,250
Консервир. овощи (<u>фасоль</u>), <u>420 г</u>	кг	0,420
Молоко сгущенное, <u>380 г</u>	кг	0,380
Рис	кг	0,600
Соки (в ассортименте), <u>1 л</u>	л	1,000
Молоко у/пастеризованное 3,2%	шт	3,000
Яблоки	кг	0,470
Печенье "Аллегро"	кг	0,500
Макаронные изделия	кг	0,500

1. Заключение комиссии:

Перечень продуктов, предоставляемый для обучения, соответствует рекомендованному составу среднесуточного набора пищевых продуктов, установленному санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.

На все продукты имеются сертификаты соответствия, согласно контрольному замеру б/н, все выше продукты соответствует.

2. Искра комиссии: Вилник В.И. - ВВ
 Сакина А.Ф. - ФВ
 Горбарукеева Э.Н. - ГВ
 Курова Э.В. - КВ
 Байкина Т.Б. - БВ
 Туземба И.Б. - ТВ