

**Справка по изучению организации питания
в МБОУ «Лицей «Сигма»**

Основание: контроль за организацией питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Устенкина В.С.

Члены комиссии: Дырченко Т.В., Канкайнен Н.Г. Агафонова Ю.В., Зарченко Т.В., Цимфер Т.В.

В присутствии представителя ООО «Юмал» Михайлова А.Ю. составили настоящую справку о том, что 27.09.2024 года в 8:40 проведено изучение организации питания.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 штук. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук. Мыло имеется.

Наличие графика приемов пищи обучающимися имеется. Наличие графика работы столовой имеется.

Продолжительность перемены во время проверки 15 минут, дети успевают принять пищу.

Функции за организацию школьного питания возложены на Дырченко Т.В. и Дудкину Н.Г.

Организация уборки помещения производится: после каждой перемены влажная уборка, между смен и после завершения работы столовой производится генеральная уборка. Организована уборка помещения по мере необходимости.

Внешний вид поваров: опрятны, одеты в чистую рабочую одежду, волосы прикрыты головными уборами.

Эстетичность накрывания столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное;
- имеется несколько комплектов подносов;
- имеются все необходимые столовые приборы, состояние их удовлетворительное.

В наличии имеется меню, расположено в удобном месте перед глазами учащихся, учителей, родителей. Ассортимент буфетной продукции большой, имеется достаточное количество выпечки, салатов, горячих блюд. Рацион питания соответствует меню. Контрольные блюда соответствуют натуральным нормам.

Имеются пищевые отходы после кормления учащихся. Утилизация производится по мере необходимости в течении дня.

Выдача готовой пищи, производится после снятия пробы. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента приготовления. Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций.

Классные руководители 1-2 классов сопровождают детей в столовую и обратно, следят за соблюдением правил гигиены. Накрывание столов производится непосредственно перед приходом детей, блюда сохраняют свою температуру.

В результате проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Устенкина В.С.



Дырченко Т.В.



Канкайнен П.Г.



Агафонова Ю.В.



Зарченко Т.В.



Цимфер Т.В.



Со справкой ознакомлен:

Директор МБОУ «Лицей «Сигма»



Карбышев В.Г.

Представитель ООО «Юмал»



Михайлова М.В.

Справка по изучению организации питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Основание: контроль за организацией питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии: Устенкина В.С.

Члены комиссии: Дырченко Т.В., Канкайнен Н.Г., Агафонова Ю.В., Кириченко И.В.

В присутствии представителя ООО «Юмал» Михайлова А.Ю. составили настоящую справку о том, что 25.10.2024 года в 09:35 проведено изучение организации питания.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: 8 штук. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 2 штук

Наличие мыла: мыло имеется в двух диспенсерах.

Наличие графика приемов пищи учащихся имеется. Наличие графика работы столовой имеется.

Продолжительность перемены во время проверки 15 минут, дети успевают принять пищу.

Функции за организацию школьного питания возложены на Дырченко Т.В. и Дудкину Н.Г.

Организована влажная уборка после каждой перемены, между смен и после завершения работы столовой производится генеральная уборка. Организована уборка помещения по мере необходимости.

Внешний вид поваров: опрятны, одеты в чистую рабочую одежду, волосы прикрыты головными уборами.

Эстетичность накрывания столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное;
- имеется несколько комплектов подносов, еда развозится так же и на сервировочных столиках;
- имеются все необходимые столовые приборы, состояние их удовлетворительное.

В наличии имеется меню, расположено в удобном месте перед глазами учащихся, учителей, родителей. Ассортимент буфетной продукции большой, имеется достаточное количество выпечки, салатов, горячих блюд. Рацион питания соответствует меню. Контрольные блюда соответствуют натуральным нормам.

Имеются пищевые отходы после кормления учащихся. Утилизация производится по мере необходимости в течении дня.

Выдача готовой пищи, производится после снятия пробы. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента приготовления. Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций.



Классные руководители 3-4-х классов сопровождают детей в столовую, следят за соблюдением правил гигиены. Накрывание столов производится непосредственно перед приходом детей, блюда сохраняют свою температуру.

В результате проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Устенкина В.С. 
Дырченко Т.В. 
Канкайнен И.Г. 
Агафонова Ю.В. 
Кириченко И.В. 

Со справкой ознакомлен:

Директор МБОУ «Лицей «Сигма»  Карбышев В.Г.
Представитель ООО «Юмал»  Михайлова М.В.

Справка по изучению организации питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Основание: контроль за организацией питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

Комиссия в составе: 4 человек

Председатель комиссии: Устенкина В.С.

Члены комиссии: Дырченко Т.В., Цимфер Т.В., Кириченко И.В.

В присутствии представителя ООО «Юмал» Михайлова А.Ю. составили настоящую справку о том, что 29.11.2024 года в 10:30 проведено изучение организации питания.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: 8 штук. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 2 штук

Наличие мыла: мыло имеется в двух диспенсерах.

Наличие графика приемов пищи учащихся имеется. Наличие графика работы столовой имеется.

Продолжительность перемены во время проверки 15 минут, дети успевают принять пищу.

Функции за организацию школьного питания возложены на Дырченко Т.В. и Дудкину Н.Г.

Организована влажная уборка после каждой перемены, между смен и после завершения работы столовой производится генеральная уборка. Организована уборка помещения по мере необходимости.

Внешний вид поваров: опрятны, одеты в чистую рабочую одежду, волосы прикрыты головными уборами.

Эстетичность накрывания столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное;
- имеется несколько комплектов подносов, еда развозится так же и на сервировочных столиках;
- имеются все необходимые столовые приборы, состояние их удовлетворительное.

В наличии имеется меню, расположено в удобном месте перед глазами учащихся, учителей, родителей. Ассортимент буфетной продукции большой, имеется достаточное количество выпечки, салатов, горячих блюд. Рацион питания соответствует меню. Контрольные блюда соответствуют натуральным нормам.

Имеются пищевые отходы после кормления учащихся. Утилизация производится по мере необходимости в течении дня.

Выдача готовой пищи, производится после снятия пробы. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента приготовления. Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций. Журнал бракеражной

комиссии заполнен, имеются отметки о снятии бракеража, а так же имеется документация лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции.

Классные руководители 5-х класса сопровождают детей в столовую, следят за соблюдением правил гигиены. Накрывание столов производится непосредственно перед приходом детей, блюда сохраняют свою температуру.

В результате проверки нарушений не выявлено. Вносим предложение по возможности увеличить время перемены.

Члены комиссии:

Устенкина В.С. 

Дырченко Т.В. 

Цимфер Т.В. 

Киряченко И.В. 

Со справкой ознакомлен:

Директор МБОУ «Лицей «Сигма»  Карбышев В.Г.

Представитель ООО «Юмал»  Михайлова М.В.