

**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: Т.В.Дырченко

Члены комиссии: Дудкина Н.Г., Ильиных М.В., Агафонова Ю.В., Шуткина А.Ю., Судос Т.И.

В присутствии представителя ООО «Юмал» Михайловой М.В. составили настоящую справку о том, что 14 февраля 2023 года с 08-35 до 14-00 проведено изучение организации питания в МБОУ «Лицей «Сигма»

**В ходе изучения выявлено:**

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: 8 штук

Рядом с умывальником предусмотрены электрополотенца в количестве: 2 штук

Наличие мыла: имеются диспенсеры для жидкого мыла.

Наличие графика работы столовой: имеется.

Наличие графика приема пищи обучающимися :имеется.

Продолжительность перемены: 20 минут (дети успевают принять пищу)

Функции за организацию школьного питания возложены на заместителя директора по УВР Т.В.Дырченко.

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;

-наличие двух комплектов подносов имеется.

-наличие двух комплектов столовых приборов имеется.

-гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное.

Наличие и доступность размещения меню: имеется в наличии, расположено в удобном месте перед глазами учащихся и учителей.

Ассортимент буфетной продукции большой. Имеется достаточное количество выпечки, салатов, горячих блюд.

Рацион питания соответствует утвержденному меню.

Контрольные блюда соответствуют натуральным нормам, рациону питания в соответствии с примерным (12-дневным) меню

Наличие пищевых отходов имеется в наличии после кормления учащихся.

Утилизация производится по мере накопления в течение дня.

Качество готовой продукции: выдача готовой пищи начинается после снятия пробы. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Выход порционных блюд соответствует



рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов. Классные руководители 1-4 классов сопровождают детей в столовую и обратно.

Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом, дети получают горячее питание.

В результате проверки, замечаний не выявлено.

Члены комиссии: Дырченко Т.В.



Н.Г.Дудкина



М.В.Ильиных



Ю.В.Агафонова



А.Ю.Шуткина



Т.И.Судос



Со справкой ознакомлен:

Директор МБОУ «Лицей «Сигма»



В.Г.Карбышев

Преставитель ООО «Юмал»



М.В. Михайлова

