

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Сурская ООШ»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Николаевой Ольги Николаевны, директор

Заместитель председателя: Андрианова Светлана Александровна, учитель начальных классов;

Секретарь: Тимакова Галина Евстафьевна, учитель биологии

Члены комиссии:

Иванушкина Ирина Валериановна- родитель

Шляпугина Жанна Александровна -родитель

В присутствии повара Исоковой А.А., составили настоящую справку о том, что 29.04.2022 г. в 11 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале, столовой установлены умывальники в количестве :

1 шт., подведена холодная вода

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Исокову А.И

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чистая

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствующая

гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
 Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздаточном столе
 Ассортимент буфетной продукции имеются в наличии
 (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Заместитель председателя:

Секретарь:

Члены комиссии:

Н.Н. Николаевой О.Н.
А.А. Андрианова С.А.
Г.Е. Тимакова Г.Е.
И.В. Иванушкина И.В.
Ж.А. Шляпугина Ж.А.

Со справкой ознакомлен руководитель общеобразовательной организации

Н.Н. /О.Н.Николаева/

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
29.04.22	обед	Доведено до готовности	соответствует				соответствует	нет

1- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

2 - контрольное взвешивание блюда;

3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).