

СПРАВКА №1
по изучению организации питания обучающихся 1-4 классов
в МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа №2»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Романова Ирина Васильевна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Члены комиссии:

Кропотова Елена Владимировна, медицинская сестра

Михеева Венера Александровна, педагог-психолог, председатель профкома

Михеева Анастасия Михайловна, член родительского комитета школы, ответственная за контроль за питанием

Богданова Елена Алексеевна, член родительского комитета школы, ответственная за контроль за питанием

В присутствии Терещенко Татьяны Андреевны, шеф-повара составили настоящую справку о том, что «05» декабря 2022 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа №2».

В ходе изучения выявлено:

Перед входом в столовую установлены умывальники в количестве 8 штук, рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук.

Наличие мыла: имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется.

Продолжительность обеденной перемены составляет 20 минут и обучающиеся успевают принять пищу.

Ответственность за организацию питания в школьной столовой возложена на шеф-повара Терещенко Татьяну Андреевну.

Дежурство обучающихся в столовой организовано.

Каждый классный руководитель контролирует свой класс во время обеденного перерыва.

Чистота зала соответствует нормам.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 210.

Внешний вид поваров соответствует нормам.

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов: чистые

гигиеническое состояние столовых приборов: чистые

Наличие и доступность размещения меню: ежедневное меню вывешено на стенде и доступно для каждого.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда находятся в установленном месте.

Качество готовой пищи (Таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия сделала вывод:

1. В школе организовано питание обучающихся.
2. Готовые блюда оформлены эстетично, имеют приятный вкус и консистенцию.
3. Соблюдается порядок при приеме пищи, а также график работы столовой.

Председатель комиссии: _____ Романова И.В.

Члены комиссии: _____ Кропотова Е.В.

_____ Михеева В.А.

_____ Михеева А.М.

_____ Богданова Е.А.

Со справкой ознакомлена и.о. директора школы _____

Роженцова О.В.

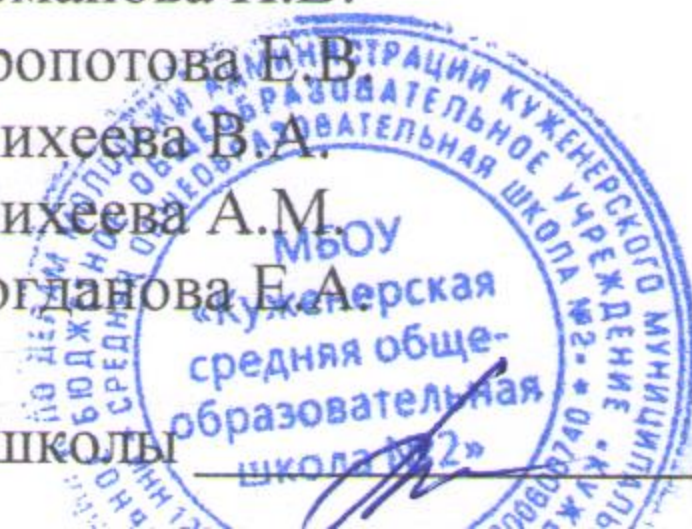


Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, блюда)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечания
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
05.12.2022г.	обед	блюда доведены до готовности	Суп картофельный с консервой (сайра) Гуляш из говядины Каша рассыпчатая с маслом (гречка) Горошек консервированный отварной Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	250 100 200 60 200 30 30	Эстетично оформлены блюда	Имеет приятный вкус, консистенцию, приятный аромат и качество	соблюдается	-

- 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).