

СПРАВКА №2
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:

Батухтина Ирина Александровна, заместитель председателя

Михеева Эльвира Петровна, секретарь

Кропотова Елена Владимировна, медицинская сестра

В присутствии Терещенко Татьяны Андреевны, шеф-повара

составили настоящую справку о том, что «10» декабря 2021 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 30 минут и обучающиеся успевают принять пищу.

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

Дежурство обучающихся в столовой не 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: _____ Батухтина И.А.

_____ Кропотова Е.В.

Секретарь: _____ Михеева Э.П.

Со справкой ознакомлен директор школы _____ Кодочигова С.Ю.

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			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) 3	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
10.12.2021	обед	блюда доведены до готовности	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей (бройлер) Картофельное пюре Куры тушеные в сметанном соусе Д/г Капуста Маринованная Компот из смеси сухофруктов Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	250 20 200 100 50 200 30 30	Эстетично оформлены блюда	Имеет приятный вкус, консистенцию, приятный аромат и качество	соблюдается	-

- 1- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пережужженное,
 не сырое и т.п.
 2 - контрольное взвешивание блюда;
 3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).