

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Методическим рекомендациям по деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания в общеобразовательных организациях Республики Марий Эл с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Полмарская СОШ"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Павлова Н.В. директор

Члены комиссии:

Жеремьева А.С. 6 а класс

Жиркова О.В. 6 а класс

Фалеева Р.Р. 6 а класс

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «17» 03 2022 г. в 11 час 10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

2 шт

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

8 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

да

Наличие графика приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

достаточно

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Павлова Н.В. директор

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
 Ивашенко ОН

дежурство педагогов да

чистота зала да

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале
 да 100 посадочных мест
 (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров
 соответствующий

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции —

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Ивашенко АС
 Тахорова ОН
 Фашинков Р.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации
 Мавлюк Табаровна

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			
17.05 2022	обед	доведено до готовности	да	да	да	соответствует	соответствует	

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).