

СПРАВКА

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»**

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель директора по УЗР

Члены комиссии:

Сбитникова Мария Николаевна - заместитель председателя комиссии, представитель работников по УРО

Сидорова Анастасия Александровна - секретарь комиссии, учитель нач. кл.

Трапезникова Татьяна Олеговна - член комиссии, замолчанный предста-

витель обучающихся 5 класса, член родительского комитета

Соловьева Ольга Юрьевна - член комиссии, замолчанный представитель

обучающихся 3 класса член ред. комитета

В присутствии

Ивановой Натальи Алексеевны - старшего повара

Ворошиловой Елены Терлановны - повара

составили настоящую справку о том, что «16» 10 2023 г. в 9 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Заместитель директора по УЗР Васильева С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано дежурство (еженедельное) согласно графику обучающихся 5-9 классов

дежурство педагогов организовано еженедельное дежурство педагогов согласно графику

чистота зала зав. чистой открытой. Уборка производится в начале и конце рабочего дня, а также по мере загрязнения

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

достаточно мест в столовой ресторане

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повары одеты в спецодежду

Эстетичность накрытия столов: в столовой атмосфера тепла и домашности уютна. На столах всегда есть салфетки, чашки, столовые приборы.

гигиеническое состояние столов

гигиеническое состояние столовых приборов мытые и дезинфицированы. Все приборы производятся с соблюдением всех норм санитарно-эпидемиологической безопасности.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Этими же в обеденном зале вывешивается утвержденное диетическое меню, в котором указывается название блюда, его состав, калорийность, пищевая ценность и стоимость.

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно тех. карте.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в торговом зале

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Васильева С. В. - за
Дружинкина Л. Н. - за
Сидорова А. А. - за

Кулиничева Д. О.
Сосновская О. Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации С. В. Корнев

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	
16.10.2023	завтрак	доведено до готовности	200 гр.	200 гр.	хорошо	хорошо	65°C	

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).