

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

МОУ "Мелевская основная общеобразовательная школа"
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

Бутыкина Ирина Николаевна - зам. председателя комиссии, представитель работников по УО

Цуркова Анастасия Алексеевна - секретарь комиссии, учитель нач. кл.

Климентьева Татьяна Олеговна - чл. комиссии, законный представ. - мать обучающегося 5 кл., член родительского комитета

Соловьева Ольга Юрьевна - чл. комиссии, законный представ. - мать обучающейся 3 кл., член родительского комитета

В присутствии

Цурковой Натальи Алексеевны - от. повара

Воронцовой Елены Термиановны - повара

составили настоящую справку о том, что «12» 01 2024 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 мин., да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя директора по УВР Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) ежедневно дежурство обучающихся (5-9 кл.) согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей (кл. руководи-
телей 5-9 кл.) согласно графика

чистота зала зал чистый, приятный, уборка производится
ежедневно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара опящены спецодеждой

Эстетичность накрытия столов: в столовой атмосфера тепла и домашнего уюта; на столах всегда есть салфетки,

гигиеническое состояние столов салф. столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов мытье и дезинфекция столовых
приборов производится с соблюдением всех норм сан-гиг. режима

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором
школы меню, в котором указывается название блюда, их объем
(выход в граммах), цены и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню рацион питания соот-
ветствует утвержденному меню согласно технологич. карте

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в горячем заку

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. Воец

Боромилкина А.Н. Индюк - Александрова А.А. Сидя - Александрова О.Ю.

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

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			
12.01.2024	завтрак	доведено до готовности	200г.	200г.	заметно	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).