

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МОУ "Полынарская средняя общеобразовательная школа"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Филиппова Ирина Валентиновна

Члены комиссии:

Ваншова Мария Сергеевна

В присутствии

Жушковой Людмила Алексеевна

составили настоящую справку о том, что «12» 10 2021 г. в 10 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве: 6+1

при работе при нем

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 шт. (работают)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

нет (дозаторы мыльной пены)

Наличие графика приема пищи обучающихся

в три приема

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин дети успевают принять пищу

(примечание)

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

дежурство

обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

дежурство педагогов

дежурная группа - все успевают

Жушкова Надежда Александровна

чистота зала

зачищены

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

вып. опрятный, все в рабочей форме

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов

столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов

приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню

меню соответствует рациону питания

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольных блюд не было

Ассортимент буфетной продукции

нет буфета

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

что мы можем порекомендовать:
комиссия не было проверено качество
какой-то готовой продукции в дальней-
шем, тем более, уделять время комиссии
во время проверки.

В общем, качество готов. пищи нет

Члены комиссии:

Данилов Андрей Иванович
Данилов Мария Сергеевна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

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	
14.03 2022	обед	+	+	+	+	+	+	по нормам

Обед: ПБ 460 гр. колбаса 29х24х
 картофель 688 гр. макарон 9х-64х
 салат 110 гр. 888 колбаса 5х20х
 хлеб 5. 141 гр. хлеб 50х 2х-89х
 46х 98х

Повар: А. Канф Катасба А. В.

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).