

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Большепереловская средняя общеобразовательная школа
(наименование учреждения)
опровержения питания обучающихся школы
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Нефедова Людмила Александровна

Члены комиссии:

Римшкова Ирина Валентиновна

В присутствии

Куршиковой А.Р. и Леонтьевой Н.В.

составили настоящую справку о том, что «18» 09 20 20 г. в 17 час. 30 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

5 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

две шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

имеется жидкое мыло

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется и висит на сайте

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, 20 мин.

(примечание)

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

Родбакова А.А.

дежурство обучающихся

в

столовой

(как

организовано)

организованно с привлечением 4 человек

дежурство педагогов

организованно

чистота зала

обслуживается деж. 1-ком. Никит 2 неопед.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): количество посадочных мест в обеденном зале оборудован но требуется изменить стулья

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров табуретки

соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов число, пропр. дезинср. р-р

гигиеническое состояние столовых приборов число

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню было размещено в столовой и на сайте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствие

Наличие и место расположения контрольных блюд:

да

Ассортимент буфетной продукции

нет буфета

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

в связи с отсутствием мед. книжек сделать за исключением мед. книжек и сертификатов

Члены комиссии:

Григорьев Л.А., Филиппов И.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

[Handwritten signature]

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			
18.09.2020	обед	+	+	+	+	+	+	—

Меню обед:

- 1 Рис отварной 200г/5
- 2 Рыба запеченная (шиша) 80г
- 3 соус томатный 50г
- 4 картофельная каша на масле 200/20
- 5 хлеб мякишковый 60г
- 6 конфеты шоколад со сгущенкой 40г (1шт)

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