

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
Большепартизанская средняя общеобразовательная
(наименование учреждения)
школа от проверки питания обучающихся школы
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Жукова Людмила Александровна

Члены комиссии:

Филиппова Ирина Валентиновна

В присутствии

Гордеевой В. Ф.

составили настоящую справку о том, что «29» 10 20 20 г. в 10 час. 30 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

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

(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
стене

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, 20 мин

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организованно)

организовано по 4 человека по очереди

дежурство педагогов организовано

чистота зала обрабатывается дезинфицирующими
растворами никаких людей

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован но требуется замена стульев, табуреток, столов
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов: нале категорич приема пищи

гигиеническое состояние столов чисто, убор. ср. р-ам.

гигиеническое состояние столовых приборов чистые приборы

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню было размещено и размещено в кабинете

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствие

Наличие и место расположения контрольных блюд: было

Ассортимент буфетной продукции нет буфет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: адекватно по качеству и количеству пищи. Комиссия рекомендует: комиссия: рекомендовано заменить у нас первого и второго в кафе, баллы 20 и у нас в кафе 20 баллов

Члены комиссии: Григорьев Л. Л., Филиппова И. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

старший повар: ГрФ- (Григорьев)

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			
29.10 2020г.	обед	+	+	+	+	+	+	—

Меню:
 обед:
 суп мясным консервами 250 г,
 котлета грм. с мясом 50 г
 чай с сахаром 200/15
 хлеб пшеничный 60 г
 рис отварной 125 г
 сок фруктовый 200 г
 М/ам. Д/Д
 с/м/вс/с. Д/с
 рог/кам. М/ч

- 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).