

СПРАВКА
по изучению организации питания
в МОУ «Карайская средняя общеобразовательная школа»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мухомова Елена Владимировна

Члены комиссии: Антимова Надежда Владимировна
Максимцова Наталья Александровна
Волшебная Елена Александровна

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «29» сентября 20 22 г. в 10⁵⁰ час. мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4; проведено обследование и принят водопровод
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 4

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) завтрак 10 мин, обед 20 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Максимцова Н.Б., Курьянцев А.А., Вяткина А.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

обучающиеся дежурят в очереди очереди по очереди

дежурство педагогов обязательно по ежедневному графику, утверждаемому директором школы

чистота зала удовлетворительная, соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 10 мест
в достаточном количестве
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на сайте, меню на стенде с информацией о меню

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются контрольные блюда, расположены в отдельном установленном месте

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Вульфенко Е.В. [подпись]
Александрова Н.В. [подпись]
Максимов А.П. [подпись]
Чапшева А.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

29.09.2022г.

ознакомлен [подпись]
А.П. Андреева

и.о. директора

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	
10.07.2012	обед	доведено до готовности	I бл. II бл. III бл.	I бл. II бл. III бл.	Эстетично	Органолептически	Соблюдение	

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).