

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Куреев娜 Надежда Валериевна

Члены комиссии: Алексеева Елена Васильевна
Васильева Зинаида Александровна
Куреев娜 Людмила Александровна

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «20» апреля 2022 г. в 10 40 час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

проведена периодиче и горячая вода.

(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: Максимову М.В., Куреевну Л.А., Ватюшину А.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

обучающиеся дежурят в очереди по классам

дежурство педагогов организовано по еженедельному графику, утвержденному 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

в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Эстетичность накрытия столов:

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		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	
20.04 2022	обед	доведено до готовности	ТБЛ - 200 ПБЛ - 200 ДПБЛ - 200	ТБЛ - 200 ПБЛ - 200 ДПБЛ - 200	отлично	отлично	соблюдается	

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).