

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вульфова Елена Владимировна

Члены комиссии: Масленникова Мария Владимировна  
Максимов Александр Антонов Алексей Федосеев Алексей  
Шинилов Алиев Алимов

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «07» декабрь 2011 г. в 09<sup>00</sup> час.  
00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;  
проведена холодная 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 минут, обед 20 минут, дети успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Кудрявцеву А.А. Вяткову А.А. Масленникову А.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) обучающиеся дежурят в порядке очереди

дежурство педагогов по классам

чистота зала организуются по еженедельному графику уборки помещений директорской столовой и кабинетов  
самостоятельно - ежедневно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 80 мест  
в достаточном количестве  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Эстетичность накрытия столов: удовлетворительное

- гигиеническое состояние столов

*удовлетворительно*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*соответствует санитарно-гигиеническим требованиям*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*меню на сайте школы и на сайте  
информационное стенде столовой*

Соответствие рационов питания утвержденному меню

*соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

*контроль осуществляется в отдельном блоке установленной*

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:

*Юшманов С.В. Юшманов  
Матвеева Л.В. Шур  
Матвеева А.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

*Д.В. Волков директор Ю.А. Сергеев*

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			
24.08.2022	обед	доведено до готовности	4. бл.	I бл.	отлично	отлично	соб. ср.	
			5. бл.	II бл.				
			6. бл.	III бл.				

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).