

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Муркина Елена Владимировна

Члены комиссии:

Макимова Мария Владимировна
Чайникова Анна Александровна

В присутствии

работников столовой

составили настоящую справку о том, что «14» 04 2013 г. в 11⁰⁰ час.
15 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;
проведено последний 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: Кудрявцевой В.А., Натюковой А.А.
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
Максимов М.В.

дежурство педагогов обучающихся дежурит в порядке очереди по естественной чистоте зала
графиком утвержденного санитарно-гигиенической нормативной сист-мы
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 30 мест
в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Эстетичность накрытия столов: удовлетворительная

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительно

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует санитарно-гигиеническим требованиям

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на сайте и на информационном стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются контрольные блюда по рецептам в отдельной установленной посуде

Ассортимент буфетной продукции

буфетов нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Юсупкина Е.А.
Калинина А.А.
Калинина А.А.
Калинина А.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

14.04.2023

директор Фрун-
А.В. Сергеева

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	
14.04.2013	обед	доведен до готовности	пер. бо.	пер. бл.	отр.	отр.	соб-ил	

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).