

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мухомова Елена Владимировна

Члены комиссии: Максимовна Мария Владимировна
Михайлова Анна Сергеевна
Чайничева Анна Александровна

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «дв» января 20дз г. в 8.30 час. _____ 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 мин., обед 20 мин., дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Кудрявцевой А.А., Котлякову А.А., Максимову А.В.

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

дежурство педагогов классным руководителям 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 80 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 нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции.

меню на стене кухни и на (стенке)
информационном стенде столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Имеется контрольное блюдо
находится в специально установленном
месте

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:

Юшкеева Е.В. пр. пр.
Максимов А.А. пр. пр.
Максимов А.А. пр. пр.
Мамешева А.В. пр. пр.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

дв. О.А. Ковалева и.о. директора пр. пр.
Юшкеева Е.В.

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	
16.01.2013	завтрак	доведено до готовности	гор. блюдо	гор. блюдо		статус	собл. - да	

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).