

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

Комиссия в составе: _____
(основания)
Председатель комиссии Ильина Надежда Дмитриевна

Члены комиссии: Макашова Марина Владимировна
Тимофеева Оксана Викторовна
Чапеева Алена Анатольевна

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «15» января 2024 г. в 11-30 час.
30 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 ;

Наличие мыла 4 (примечание: если есть замечания)

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) завтрак 10 мин.
обед - 30 мин, дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Курдюкову Л.А., Ванюкову А.А., Макашову М.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

обучающиеся дежурят в порядке очереди.

дежурство педагогов по классам, организовано по еженеделно-
му графику утверждённому 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

удобств эстетическая

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствуют санитарно-техническим нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*меню на сайте школы и на сайте
информационном стенде*

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

*имеются контрольные блюда, находятся
в специально 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:

Ильина Н.Д.

Макимова М.В.

Трифонова О.Н.

Чайникова А.А.

СМ

ЧМ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

д.р. 10 апреля 7.7.1

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			
15.01.2024	Обед	доведено до готовности	I бл. II бл. III бл.	I бл. II бл. III бл.	Отлично	Отлично	Собл. - ед	

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).