

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шыбина Надежда Дмитриевна

Члены комиссии: Максимовна Марина Владимировна
Тришорьева Оксана Николаевна
Чотшишева Аиёна Анатольевна

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «27» сентября 2023 г. в 11 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 мин., обед - 30 мин., дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Журдировцеву Л.А., Ватюкову Л.А., Максимову М.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

обучающиеся дежурят в порядке очереди

дежурство педагогов по классам, организовано по еженеделному

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 имеет

в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Эстетичность накрытия столов: удовлетворительная

- гигиеническое состояние столов

удовлетворительная

- гигиеническое состояние столовых приборов

соответствует санитарно-гигиеническим 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, находящиеся
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:

7

Члены комиссии:

Швыткин Н.Д.
Макшинова И.В.
Тригорьева О.Н.
Копышева С.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

А.П. [подпись]

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			
27.09. 2013	Обед	доведено до готовности	I. бл. II. бл. III. бл.	I. бл. II. бл. III. бл.	Отлично	Отлично	Собл. - ст.	

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).