

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Методическим рекомендациям по деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания в общеобразовательных организациях Республики Марий Эл с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МОУ "Карийская СОШ"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Шивина Надежда Дмитриевна

Члены комиссии:

Максимова Марина Владимировна
Чапшиева Айяна Анатольевна
Жигорьева Оксана Николаевна

В присутствии

работников столовой

составили настоящую справку о том, что «15» мая 20 24 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 приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Завтрак 10 мин, обед 10 мин, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Максимову М. В., Кудрявцеву Л. А., Ватюкову А. А.

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

дежурство педагогов организовано по ежемесячному 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: удовлетворительное

гигиеническое состояние столов
гигиеническое состояние столовых приборов соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню на сайте школы и на информационном стенде столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются контрольные блюда, контролируются в отдельном учебно-методическом кабинете

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: Мамкина Н.Д.
Чаннишева А.А.
Григорьева О.Н.
Максимова М.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Директор Сергеев Н.А.

Таблица 1

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, запах, консистенция) ³				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
16.05.2024	Обед	доведено до готовности	I бл. II бл. III бл.	I бл. II бл. III бл.	хорошо	отлично	собл.-сл.	

1- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

2 - контрольное взвешивание блюда;

3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).