

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Малешинова С.В. зам. директора

Члены комиссии: Сидорова Л.А. зам. предст. завхоз
Тимофеева С.В. секретарь, член совета Д.О
Клименко В.А. член совета ОУ, завхоз. Числовская Б.В.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «11» марта 2014 г. в 10 час.
40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

имеется горячая боженаджиле
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

электричества нет
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Александрова С.В. повар; Федорова Л.И. завхоз
дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов организовано

чистота зала соблюдается

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует нормам СанПиН

Эстетичность накрытия столов: _____

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

питание проводится
согласно меню-требованиям

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

блюда приготовлены согласно меню-требованиям
дальнейших нет

Члены комиссии:

Александр Макашичев С.В.
Анна Крашова Т.В.
Татьяна Писарева С.А.
Владимир Семенов В.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

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			
11.03 2024	обед	соответствует нормам	200 гр 250 гр	200 гр 250 гр	отл.	хорошо	хорошо	

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).