

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Махшимов С.В. дир. директора

Члены комиссии:

Срашова Л.А. дир. преед.; завхоз
Тимуров С.А. секретарь; член совета ОУ
Семетов В.В. член совета ОУ, завхоз школы Часовене Биди

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «12» апреля 2024 г. в 10 час.
10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

каждое водоснабжение имеет
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;
затканых 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
успевают
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Александров В.В. повар; Фуроров В.И. повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано
дежурство педагогов организовано

чистота зала соблюдается

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует Сан Пин

Эстетичность покрытия 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

италии проводится
согласно меню-приложению

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

блюда приотв.имь согласно технологической карте
замоченной нет

Члены комиссии:

Александр Макашкин С.В.
Юлия Крашова Л.В.
Татьяна Прасолова С.А.
Валентина Семенова В.В.

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			
23.04 2024	обед	соответствует нормам	200 г 250 г	200 г 250 г	отл.	хорошее	хорошее	

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).