

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Махеминова С.В. зам. директора

Члены комиссии: Брашова Л.А. зам. пред. зав.хоз. ш.к., Тришарьева С. секретарь комиссии, член совета ОУ, Селимова В.А., член совета ОУ, завед. Численкин. Библ.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «12» октября 2013 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 ;

горячей водоснабжение имеется

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;

замосаживат мт

(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: Алексеева А.В., Федорова А.И.

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 Сан.Пам

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 превышает социальное
нормо-требования*

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 приготовлены согласно технологической карте
замечаний нет*

Члены комиссии:

*М.В.В. Маркина Е.В.
И.И.И. Ермакова Л.А.
Л.К.Л. Григорьева С.А.
Л.В.В. Семенова 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	
12.10 2023	обед	соответствует нормам	200 гр 250 гр	200 гр 250 гр	отлич.	хор.	хор.	

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).