

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Максимово С.В. зам. директора

Члены комиссии: Срамова А.А. зам. зав. каф. физ. культуры С.А. секретарь комиссии, член совета ОУ, Сименова В.А. член совета ОУ, зав. кабинетом Библиот.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «30» сентября 2013 г. в 10 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

имеется горячее водоснабжение

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

замечаний 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) 30 минут

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Алексеевой А.В., Фуртовой Л.В.

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

хорошо вымыто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню

нет, такие продукты совсем
меню-трекванто

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 приготавливать согласно технологической карте
руководителем

Члены комиссии:

Иванов
Сидоров
Петров
Васильев

Мажидова С. В.
Срашова Л. П.
Тригорьева С. А.
Семешова 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	
20.09 20.09	обед	соответствует цвет формам	200гр 150гр	200гр 150гр	отл.	хорош.	хорош	

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).