

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Максимово С.В., зам. директора

Члены комиссии: Ерашова Л.Н., зам. дир. по адм. зав. хол. усл.

Тремозова С.А. - секретарь комитетов, чл. совета ОУ,

Кемерово В.А. - член сов. ОУ, зав. Кассов. библ.

Иваново С.Ю. - член сов. ОУ,

Гаршинов Н.А. - член сов. ОУ.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «8» декабря 2014 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 ;

имеется горячее водоснабжение

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

замашки 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) 20 мин.

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Алексеевой Н.В., Федорова Л.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 нормам СанПиН

Эстетичность накрытия столов: соблюдается

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

посуда чистая, мытая

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню введено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

меню соответствует утвержденному

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

блюда готовить согласно рецептурной карте, замочить их.

Члены комиссии:

Иванов Максимов С.В.
Тимофеев С.А. Евдокимов А.Н.
Иванов С.Ю. Семешко В.А.
Тарихов Н.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечания
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	
08.11.2016	обед	соответствует	200г	200г	хор.	хор.	хор.
10.11.2016	обед	перееда	250г	250г	хор.	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).