

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Макашова С.В. зам. директора

Члены комиссии: Степанова В.В. зам. председ. зав. пед. мик. Тршарько В.А. секретарь комиссии и советод О.У.; Семенова Ю.А., член совета О.У., зав. кафедр. биол.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «20» сентября 2022 г. в 10 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

мытье сервиза осуществляется

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

замещения 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: Макашова С.В., Фурерова А.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов организовано

чистота зала соответствует

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: соответствует

- гигиеническое состояние столов

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

посуда чистая, прожарена

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

питание соответствует санитарно-гигиеническим требованиям

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 приготовлены согласно технологической карте. Выхода нет.

Члены комиссии:

Иванов
Петров
Васильев

Махимова С.В.
Срашова Л.Н.
Тришарова С.А.
Вилмова 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						Примечания
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.09 2022	обед	соответствует нормам	800 гр 250 гр	200 гр 250 гр	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).