

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Максимово С.В. зам. директора

Члены комиссии:

Иваново С.Ю. - член комиссии, родит. комит. 6 кл.

Ерашова Л.Н. - зам. пред. ком. зав.цд школы

Тригерьева С.А. - секрет. каб., член совета Совета ОУ

Самойлова В.А. - член ком. член Совета ОУ, зав.цд. каб. библи.

Дьячкова Л.В. - член ком., член ред. ком. 9 кл.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «06» октября 2021 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 ;

имеется горячая водоснабжение

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

замоченный нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся 15 мин.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Алексеева А.В., Шошмина Н.Т., Степанова Е.А.

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 соответств. нормам Сан.Техн.

Эстетичность накрытия столов: соблюдается

- гигиеническое состояние столов

отличное

- гигиеническое состояние столовых приборов

посуда чистая
прокалённая

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

контракт проводится
согласно требованиям

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: Макимова С.В.

Семешова В.А.

Иванова С.Ю.

Яскаева А.В.

Грашова И.И.

Тимофеева С.И.

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, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
08.10 2011	обед 2, 4, 5 кл.	соотв. нормам.	200г.	200г.	отл.	отл.	отл.	конт. за м. пров.
			250г.	250г.				заме. нет.
								90% неск. порции 15%

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).