

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Махеметов С.В., зам. директора

Члены комиссии: Семенов В.А. член совета ОУ завед. Часовен. библ.,
Ерашова Л.Ж., зам. председателя завхоз. школы,
Тригорьева С.А., секретарь комиссии, чл. совета ОУ
Антонова Л.А. - ред. ком. 9 кл.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «19» апреля 2022 г. в 9³⁰ час.
30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

горячей водонагреватель системы

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

замоченный карт

(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 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 Сан.Зона

Эстетичность накрытия столов: соблюдается

- гигиеническое состояние столов отлично

- гигиеническое состояние столовых приборов посуда чистая
прокаленная

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

питание проводится
социально требуемым

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 социально приемлемой кари
качеством нет

Члены комиссии: Макимова С.В. [подпись]
Сидорова Л.В. [подпись] Фиточев В.В. [подпись]
Тришарова С.А. [подпись] Синцов В.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечания
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.04 2022	Обед	Составлено корректно.	200 гр 150 гр	200 гр 150 гр	Отм.	Отм.	Отм.	заказчик нет
								% небез- печн. 14,3%

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).