

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Обширская ООШ»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Павлова Т.А, заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

Сергеева О.О, диетическая сестра

Актуганова Н.И, родитель обучающихся 8 и 9 классов

Жарникова Л.В., родитель 9 класса

Сергеева А.М, родитель 9,4, 1 классов

В присутствии повара - Кузьминой С.Н.

составили настоящую справку о том, что «07» 05 2024 г. в 11 час. 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Кузьмину Светлану Николаевну – повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чисто и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да, меню размещено на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюд согласно меню ⁽²⁾	Контрольное взвешивание блюда ²	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Обед							
07.05.2024г	Суп картош. с вермишелью не куриная бульон	доведено до готовности	200	+	всех м	всех м	всех м	
	Рыба припущенная	доведено до готовности	100	+	всех м	всех м	всех м	
	Шницель картош. салат	доведено до готовности	150	+	всех м	всех м	всех м	
	Паштет из телятины	доведено до готовности	200	+	всех м	всех м	всех м	
	Рис с мясом		40	+	всех м	всех м	всех м	
	Рис с мясом		30	+	всех м	всех м	всех м	

1- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

2 - контрольное взвешивание блюда;

3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Сергеева О.О.

Сергеева

Актуганова Н.И.

Актуганова

Жарникова Л.В.

Жарникова

Сергеева А.М.

Сергеева

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____