

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Мочалищенская СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мокеева Е.В.,- заместителя директора по ВР

Заместитель председателя комиссии: Торговых Н.А. соц.педагог, председатель первичной профсоюзной организации

Члены комиссии:

Закирова Р.Г. медицинская сестра Мочалищенской больницы

Шабалина Т.А.- педагог-психолог

Павлова Е.Н.- председатель Совета родителей учреждения

В присутствии

Заведующего производством Яковлевой И.Н.

составили настоящую справку о том, что «21» ноября 2022 г. в 11.30 час. 00 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

трех, подведена холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

трех

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: *имеется в количестве трех*

Наличие графика приема пищи обучающихся: *имеется расписание приёма пищи обучающихся*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Дети своевременно успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *зав. производством Яковлевой И.Н.*

Чистота зала: *кухонной работницей Капитоновой Н.*

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретками, и др. мебелью)

Столов 10, стульев-20 шт., мест посадочных достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров: *соответствует требованиям (все в спец. одежде)*

Эстетичность накрытия столов: *эстетично накрыты столы*

гигиеническое состояние столов: *чистые столы, стулья*

гигиеническое состояние столовых приборов: *без трещин, сколов, посуда чистая*

Наличие и доступность размещения меню: *доступно, имеется*
Соответствие рационов питания утвержденному меню: *соответствует*
Наличие и место расположения контрольных блюд: *имеются, хранятся в холодильнике*
Качество готовой пищи (таблица 1). *прилагается*
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: *нарушения в организации питания не выявлены*

Члены

Комиссии:

Мад / Младенко Т.А.
Проф / Морозов Н.А. *Зампр / Закирова Р.Г.*
Лавр / Павлова Е.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации *и.о. директора* *М / Мокеева Е.В.*



Изучение качества готовой продукции

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.11.2022	завтрак	Соответствует основным требованиям кулинарной обработки			Соответствует нормам	Свойственны блюдам по меню	Температурный режим соблюдается	
	1.Каша пшеничная рассыпчатая		200	200	соответствует		Температурный режим соблюдается	
	2.бутерброд с маслом		100	100	соответствует			
	3. Чай с сахаром		200	200	соответствует			
21.11.2022	обед	Соответствует основным требованиям кулинарной обработки					Температурный режим соблюдается	
	1.Суп картофельный с крупой		200	200	Суп в меру солёный	Соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа		
	2. Биточки паровые		90	90	Соответствует вкусу			

	3.Гречка рассыпчатая		170	170	Соответствует вкусу, доведено до готовности	Соответствует запаху. Вид приятный, непригоревший.		
	3.Напиток из шиповника		200	200	Приятный цвет	Вкус в меру сладкий		
	4.Хлеб ржаной		25	25				
	5.хлеб пшеничный		50	50				

Председатель комиссии:

М- /Можева Е.В./

зам.председателя комиссии:

Тору /Торговых Н.А.

Члены комиссии:

Маз /Мабачева Т.А./

Закир /Закирова Р.Т./

Таб /Табкова Е.Н./

1- блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не просушенное, не сырое и т.п.

2- контрольное взвешивание блюда;

3- обобщенный результат оценки качества блюда (изделия)