

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

Еремеева Н.В. –учитель начальных классов

Павлова Е.Н.- председатель Совета родителей учреждения

В присутствии

Заведующего производством Кузнецовой Е.Г.

составили настоящую справку о том, что «21» апреля 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 приема 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 Кузнецовой Е.Г*

Чистота зала: *кухонной работнице Лаптевой Е.А.*

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:

*Пт / Моисеева Е.В. / Фарук / Т.Т. Закирова /
Мам / Мамиев Н.А. / Шаб / Шабашина М.А. /
Ч.Бил / Павлов Е.К.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Касимова М.А.
В.В. Кошкин



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		
21.04.2022	завтрак	Соответствует основным требованиям кулинарной обработки				Соответствует нормам	Свойственны блюдам по меню	Температурный режим соблюдается	
	1. каша молочная пшённая с/м		200	200	соответствует			Температурный режим соблюдается	
	2. бутерброд с маслом		50	50	соответствует				
	3. кофейный напиток		200	200	соответствует				
21.04.2022	обед	Соответствует основным требованиям кулинарной обработки						Температурный режим соблюдается	
	1. Суп куриный с вермишелью		200	200	Суп в меру солёный	Соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа			
	2. Каша пшеничная с/м		160	160	Соответствует вкусу				
	3. Рыба		75	75	Соответствует	Соответствует			

	припущенная				ует вкусу, доведено до готовности	ет запаху. Вид приятный, непригоревший.		
	3. Рагу из овощей		80	84	Соответствует вкусу, доведено до готовности	Соответствует запаху		
	4. Компот из сухофруктов		200	200	Приятный цвет, в меру густой	Вкус в меру сладкий		
	5. Хлеб Дарницкий		25	25				
	6. хлеб пшеничный		25	25				

Председатель комиссии: М / Мокеева Е.В.

зам. председателя комиссии:

Мороз / Морозова Н.А.

Члены комиссии:

Закр / З.С. Закирова
Шабан / Шабанина М.А.
Лавр / Лаврова 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)