

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 Кузнецова Е.Г.

составили настоящую справку о том, что «24» декабря 2021 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 трёх*

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 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:

М- / Моссева Е. В. / Паша / Тюриков Н. А. /
Сидорова Н. В. /
Зайцев / Захарова Р. Н. / Лавров / Талыба Е. К. / Шадо / Шабошевская
Т. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

И. В. Досимов



Изучение качества готовой продукции

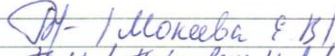
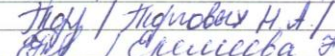
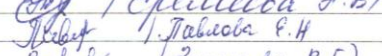
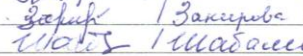
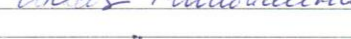

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
24.12.	завтрак	Соответствует основным требованиям кулинарной обработки			Соответствует нормам	Свойственны блюдам по меню	Температурный режим соблюдается	
	1. Каша молочная рисовая с/м		200	200				
	2. Бутерброд с сыром		50/25	50/25				
	3. Какао		200	200				
24.12. 2021	обед	Соответствует основным требованиям кулинарной обработки					Температурный режим соблюдается	
	1. Борщ из св. капусты на м/к бульоне со сметаной		250	255	Суп в меру солёный	Соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа		
	2. Пюре картофельное		160	165	Соответствует вкусу			
	3. Гуляш из говядины		70	70	Куски мяса мягкие, консистенция	Вкус, запах гуляша соответствуют		

					ия густая	ет технологии		
	4.компот из сухофрукто в		200	200	Приятный цвет , в меру густой	Вкус в меру сладкий		
	5.Хлеб Дарницкий		25	25				
	6.хлеб пшеничный		25	25				

Председатель комиссии:

зам.председателя комиссии:

Члены комиссии:

 / Мокеева М.М.
 / Лиховая Н.А.
 / Ерейшева Ф.В.
 / Павлова Е.Н.
 / Закирба Р.Г.
 / Шабаззина Т.А.

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)