

СПРАВКА
по изучению организации питания
в МБОУ «Никитовская средняя общеобразовательная школа»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сотулов Алим Владимирович

Члены комиссии:

Бружко Светлана Александровна
Алексеев Юлия Александровна

В присутствии зам. директора Демидовой Н.Н.

мер. столовой Тихоновой Н.Н.

составили настоящую справку о том, что «23» декабря 2022 г. в 12 час.
30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт.;

только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыльное средство

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

достаточное время для уборки и сбора

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

на зам. директора Демидову Н.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей) дежурство организовано согласно графику
по классам, дети накрывают стол для обеда и завтрака

дежурство педагогов период дежурств по графику для
поддержания порядка

чистота зала хорошо

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудовано столами,
табуретами, на 100 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара работают в спец. одежде,
используют средства инд. защиты

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

- Наличие и доступность размещения меню: меню размещено на
информационном стенде в обеденном зале,
в доступном месте

- Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

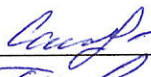
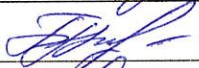
контрольное блюдо расположено в обеденном зале на выделенном столе

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

провести горючую воду

- Члены комиссии:

Самуилова А.В. 
Бруховец С.А. 
Можина Ю.Н. 

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации Зам. директора

Алексеева М.И. 

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качества блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение Температурного режима отпуска готовых блюд	
22.12.2022 г.	Обед	блюда	соответств	срок -	выпечка	высшая	блюда	
		готовлено	набор	вместитель	вып	запах -	горячие	
		до готов-		време	блюда -	супы		
		наеми			запах -	суп		
					запах			

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).