

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Журашская Светлана Алексеевна

Члены комиссии:

Заручная Ана Сергеевна
Лактионова Ирина Владимировна
Тамасянц Наталья Сергеевна
Журавлева Юлия Сергеевна

В присутствии

Зам. директора
Денисова Л.И., и/р. Гуреевский Н.А.

составили настоящую справку о том, что « 09 » 09 20 23 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 всех;

подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

4 держателя для бумажных полотенец

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла жидкое мыло

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут, ребята не успевают

для заварки и сахара

(примечание)

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

на зам. директора Денисову М.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

денеж. накрывают столы для сахара согласно графику по классам

дежурство педагогов дежурство педагогов осуществляют

по графику для поддержания порядка

чистота зала чисто

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован столами, скамейками, рассчитан на 120 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров работает в спец. одежде, в масках, перчатках

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 расположено в обеденном зале в доступном месте на стене

- Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольные блюда накрываются в оберточной
защитной пленке на отдельном столе

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

провести повторную проверку качества пищи

- Члены комиссии:

Заручная А.С.	Заручная
Самойлова И.В.	Самойлова
Самойлова Н.С.	Самойлова
Суровлева Т.В.	Суровлева

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Зам. директора
Денисова 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	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
09.02.23г.	Обед	белора	соответ.	соответ.	белора	ароматно,	белора
		говорокы	стбует	стбует	имеет	вкусно,	горячие
		до 10 -		корич	превраща-	соотно	
		товности			меняется		
					бир		

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).