

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Середа Елена Александровна (8 кл. 3^а кл.)

Члены комиссии:

Домонова Елена Викторовна (4 кл. 6 кл.)
Меримова Татьяна Викторовна (2 кл.)
Корова Ольга Александровна (5 а, 9 кл.)

В присутствии Дятловой И.И., зам. директора,
мер. сектора Тарасова Н.И.

составили настоящую справку о том, что «13» 05 2023 г. в 11 час.
15 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт;

позвешена горючая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

бумажные полотенца, держатели — 4 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыло много в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин. для ребят 5-6
и 7-8 кл., дети успевают принять пищу.

(примечание)

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

на зам. директора Далебю ММ

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

услуг по классам

дежурство педагогов осуществляется по графику

чистота зала в зале чисто

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале зал оборудован

столами и стульями, 126 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара одеты в халаты, шапки, перчатки, срезыва под локоть

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов удовлетворит.

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетвор.

- Наличие и доступность размещения меню: размещено в обеденном зале, доступно для просмотра

- Соответствие рационов питания утвержденному меню удовлетворит.

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда расположены в обеденном зале на обеденном входе

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Поставить саморетки на стол
2. Провести влажную уборку после кантов приема пищи
3. Повесить бумажные полотенца

- Члены комиссии:

Евф (Серера ЭН)
Д.А. (Данюшина ЕВ)
Б.А. (Мартынов Т.В.)
Кор. (Корова ОН)

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации

заместитель директора
Дятлова И.И. ИИ

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.05.2023г.	завтрак	блюда подаются до готовности	выбиты - соответствуют	соответствует - соответствует	аккуратное	соответствует - соответствует	блюда горячие	
	обед	блюда подаются до готовности	соответствует - соответствует	соответствует - соответствует	аккуратное	соответствует - соответствует	2° режим соблюдения	

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).