

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Заруцкая Ирина Александровна

Члены комиссии:

Черевикова Мария Владимировна
Труфанова Анна Сергеевна
Васильева Ольга Александровна

В присутствии зам. директора

Алеховой М.И., м/с. Пуркина Н.В.

составили настоящую справку о том, что « 22 » ноября 2022 г. в 11 час.
30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве всех;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыло есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

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

детей учебной запиской и уборкой

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: №1

Зам. директора Решкову М.И.

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

детей накрывают только по графику
дежурств по массам

дежурство педагогов персонал дежурит по графику
накрываемая персонал

чистота зала чисто

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован стульями
и скамейками по 120 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара в спец. форме, 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: размещено в обеденном

зале на информационном стенде, доступно для
просмотра

- Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

Блюда расположены на выделенном столе,
доступно для всех

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

З

- Члены комиссии:

Червонко М. В.	М. Червонко
Заручков С. С.	Заручков
Барминова О. Н.	Барминова

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации

Зам. директора
Алимова М. И. 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	Органолептическая Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
22.11.2022,	завтрак	верно	соответ-	без	вкусно	горя	
		домашняя студ		жидко -	жидко -	жидко -	
			морская	жидко	жидко	жидко	
						жидко	

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).