

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гаринко Татьяна Анатольевна (10 кл.)

Члены комиссии:

Тригорьева Светлана Анатольевна (5а)
Трещенкова Оксана Александровна (7а)
Васина Ольга Александровна (4, 11)

В присутствии Детиковой М. И., зам. директора

составили настоящую справку о том, что « 18 » октября 20 22 г. в 13 час.
00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

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

подведена только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

4 держателя для полотенец, в наличии 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть мыльная вода

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

транов и оборот; время роста и роста приема пищи.

(примечание)

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

на зам. директора Денисову М.В.

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

Дети накрывают столы согласно графику дежурства по классам.

дежурство педагогов организовано дежурство учителей

для поддержания порядка (по графику)

чистота зала зал чистой, уборка проводится по графику, есть дежурство.

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудовано столами и скамейками на 120 посадочных мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров работают в спец. форме, чисты, имеют средства инд. защиты.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии

- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

- Наличие и доступность размещения меню: меню размещено в

оберточной рамке на шир-ой стене, доступно для просмотра

- Соответствие рационов питания утвержденному меню

на 18.10.2022г. соответствует меню

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольные блюда расположены в
оформленной тарелке на сервировочном столе.

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Своевременно пополнить тарелку салатов
и супов, пообедать дружелюбно

- Члены комиссии:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

(Тригорьева С.А.)
(Борисова О.А.)
(Зашка О.А.)

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации Заместитель директора

М.И. Деглова

МД

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 отпуская готовых блюд
18.10.2022	Обед	блюда доставка аппетитно	соответ. интересно	соответ. абсолют	аппетитно мол	соот. вместе	т.о. соот.	
		интересно				интересно		
		интересно						

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).