

СПРАВКА

по изучению организации питания

в МБОУ «Никитовская средняя общеобразовательная школа»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сергеева Елена Николаевна (8 кл. 3^а кл.)

Члены комиссии:

Долгополова Елена Владимировна (4 кл. 6 кл.)

Мартынова Татьяна Владимировна (2 кл.)

Чуровская Ольга Александровна (5^а, 9 кл.)

В присутствии Демисовой М.И., зам. директора,
мер. сестры Тузатского Н.И.

составили настоящую справку о том, что « 09 » 09 2022 г. в 11 час.
20 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве беск.;

подведена холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -;

буфетного назначения, зеркала - 4 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии жидкое

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут для завтра-
ков и обедов. Дети успевают принять пищу.

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольные блюда расположены в обеденном зале на обеденном столе

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Сохранять чистоту на столе т.к. они не убывают
2. Проводить влажную уборку после каждого приема пищи.
3. Повесить приманочное насекомое.

- Члены комиссии:

Ср/ (Серова Е.Н.)
Др - (Долгополова Е.В.)
Мр - (Мартынова Г.В.)
Кор - (Корова О.А.)

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации

Заместителем директора
Деткова И.И. МР

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)	Соблюдение Температурного режима отпуская готовых блюд	
06.09.2012	завтрак	блюдо доведено до готовности	соответствует	соответствует	внешний вид блюда	соответствует	блюдо	
	обед	блюдо доведено до готовности	соответствует	соответствует	внешний вид блюда	соответствует	блюдо	

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).