

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Гурченко Татьяна Анатольевна

Члены комиссии:

Грибникова Надежда Сергеевна (5а)
Ивлева Светлана Владимировна (5б)

В присутствии зам. директора Якимовой А.И.
и/с Гурченко Т.А.

составили настоящую справку о том, что « 14 » марта 20 23 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 всех;
подведена холодная вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;
4 держателя для полотенец, 3 полотенца
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыльное

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да, успевают, вносятся

достаточно для завтрака и обеда

(примечание)

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

на зам. директора Демисову М.И.

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

дежурство происходит согласно графику по классам (нет нарушения)

дежурство педагогов педагоги дежурят по графику для поддержания порядка

чистота зала удовлетворительная

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

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара работают в спец. форме, используют маски и перчатки

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 на информационном стенде, доступно

- Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

- Наличие и место расположения контрольных блюд:

Контрольные блюда расположены на отдельном столе в обеденном зале.

- Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

провести работу над качеством и количеством пищи в столовой.

- Члены комиссии:

Паршина Т.А. [подпись]
Трубищев В.С. [подпись]
Иванова С.В. [подпись]

- Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации зам. директора

Денисова М.А. [подпись]

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)	
14.01.2023.	Обед	блюда	соответств-	соответств-	эстетическое оформление (внешний вид блюда)	вкусно,	темпер-
		готовятся до конца. востан.	соответств	соответств	внутренний	вкусно,	горение
						жареная -	
						сметаной	

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).