

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

ИБОУ „ Муравьижгинская СОШ “
(наименование образовательной организации)

Приказ 88 от 24.09.2023г.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сидорова Анна Николаевна

Члены комиссии:

Мартынова Тамара Федоровна

Чудакова Дарья Викторовна

Колмакова Евгения Олеговна

В присутствии повара Мишаковой М.И.

составили настоящую справку о том, что « » 202 г. в час. мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт; (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) за время

перемыны все дети успевают принять пищу

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурный класс и

дежурный учитель
Мартынова Т.Ф.

дежурство педагогов
чистота зала

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный. Украшения отсутствуют, волосы убраны под колпак, одежда чистая надет фартук, перчатки, обувь чистая целая.)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется меню
буфетная продукция не применяется

Соответствие рационов питания утверждённому меню не соответствует завб-ленителю на сайте школы.
Наличие и место расположения контрольных блюд: в специально отведенном месте. контрольные блюда имеются
Ассортимент буфетной продукции отсутствует

Наличие пищевых отходов:

пищевые отходы находятся в отведённой для них емкости для отходов.

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

контролировать взвесы блюд по весу.
Следить за соответствием меню согласно меню сайта.

Члены комиссии:

Копылова Евгения Александровна Зав
Сидорова Анна Николаевна Зав
Чудикова Дарья Викторовна Зав
Мартынова Анастасия Сергеевна Зав

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации [подпись] Игнатьев И.В.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10.23	завтрак	пицца не пригоревшая не пересушена не сырая	200 гр. 150 гр. булочки	191 гр.	внешний вид блюда эстетичен	блюда приятны на вкус, не холодные, не горячие. Запах урюк-варительный.	Температурный режим готовых блюд соблюден.	

Заключение: выход готовых блюд по качеству соответствует нормам. Выход блюда по весу слегка меньше нормы. Меню не соответствует заявленному на сайте в день проверки (18.10.2023г.)

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), выполненный с помощью чувств человека.