

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

МБОУ "Муравьицкая СОШ"
(наименование образовательной организации)

Приказ 88 от 24.09.2023г.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сидоровой Анны Николаевны

Члены комиссии:
Мартыновой Тамары Федоровны
Чудожковой Дарьи Викторовны
Калнаковой Евгении Олеговны

В присутствии повара Минаховой М.И.
помощника повара Косенкова П.В.

составили настоящую справку о том, что «17» сентября 2024 г. в 9 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) подведена

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

времени для приёма пищи

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

Мартынова П.Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурный 7 класс

дежурный учитель Шевцова Н.В. дежурство педагогов _____

_____ чистота зала _____

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36

мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, волосы убраны под колпак, одежда чистая

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:

меню имеется, размещено в доступном месте
буфетная продукция не применяется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: на сайте
имеется в наличии,

Ассортимент буфетной продукции не применяется

Наличие пищевых отходов:

пищевые отходы находятся в отведённой для
отходов ёмкости для отходов.

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжать работу по созданию оптималь-
ных условий, направленных на обеспечение
обучающихся сбалансированным питанием,
качественным приготовлением с соблюдением
санитарно-гигиенических норм и требований
Роспотребнадзора.

Члены комиссии:

Сидорова А.Н. Лиса
Мартынова Т.Ф. Март
Жалпакова Е.О. Жал
Чуракова Д.В. Чура

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Аншурков А.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.09.24	завтрак	доведено до готовности	распаковано 250 г.	250 г.	внешний вид блюда эстетичен	Блюдо вкусное, запах приятный.	температурный режим соблюден	
				98 %				

Заключение: выдан готовый продукт по качеству и весу соответствует нормам.

Члены комиссии
 Сидорова А.А. *[подпись]*
 Мартынова М.Ф. *[подпись]*
 Колпакова Е.О. *[подпись]*
 Чугакова Д.В. *[подпись]*

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.