

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

МБОУ "Муравлихинская СОШ"
(наименование образовательной организации)

Приказ от 24.09.2023г.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сидорова Анна Николаевна

Члены Комиссии:

Мартынова Тамара Федоровна

Чудожкина Дарья Викторовна

Колтакова Евгения Олеговна

В присутствии повара Митковой М.И.

составили настоящую справку о том, что «22» 05 2024 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) проведена

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) предоставить -
меньше 20 мин. (дети успевают принять пищу)

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

Мартынова М.Ф. зам. дир. по ВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурный класс +

дет. учитель 16 зал приёма дежурство педагогов _____

пищи чистота зала _____

чист 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 внешний вид опрятный, нет черноты, ногти, одежда и обувь чистые и убранные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеются в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, расположено в доступном для всех месте на стенде

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: нет

Ассортимент буфетной продукции не применяется

Наличие пищевых отходов:

пищевые отходы расположены в специальной емкости в отведённом для этого месте.

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Разместить контрольные блюда согласно
моу в отведённом для них месте.

Члены комиссии:

Мартынова Т.Ф. Подп.
Сидорова В.Н. Подп.
Чарыкова Д.В. Подп.
Александрова Е.О. Подп.

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



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.05.24.	завтрак	блюдо доведено до готовности	660г.	660г.	вн. вид соответствует блюду	блюдо имеет приятный запах и консистенция	соблюдено	Имели кашеобразную структуру
								Сигорова А.А. Широмова Е.О. Фурцева Д.В.

Заключение: Витаминизированный суп по рецепту и весу соответствует норме. Контрольное взвешивание блюда соответствует меню. Температуру проверили.

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.