

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

МБОУ "Муравьишинская 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

Колпакова Евгения Олеговна

В присутствии повара Мимоховой М.И.

составили настоящую справку о том, что «26» апреля 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 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) успевают при -
нять пищу за время перемены

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

дежурный учитель Мартынова Т.Ф., дежурный в классе
дежурство обучающихся в столовой (как организовано) находится в зале во вре-
мя приёма пищи детей. 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 / без украшений, волосы убраны
под колпак; одежда, обувь чистая, утая.

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, расположено в доступном для всех месте.
буфетная продукция не применяется

Соответствие рационов питания утверждённому меню не соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: конт. блюда отсутствуют

Ассортимент буфетной продукции не соответствует заявленному меню
не применяется

Наличие пищевых отходов:

пищевые отходы находятся в специальной емкости.

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Следить за соответствием меню самого меню на сайте школы.

Расширять контрольные блюда ежедневно в отведенном для них месте.

Члены комиссии:

Мартынова Т.Ф. Марин
Севастьян А.И. Мис
Крылатова Е.А. Кар
Иудакова Д.В. Чу

Со справкой ознакомлен законный представитель юридической лица общеобразовательной организации Александр Анисимов 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	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
26.04.02.	завтрак	блюда доведены до готовности	160г 30г 60г 100г	345г.	высокий вид блюда этикетки и запах.	блюда приятные на вкус и запах.	Темпера- турные режимы соблюдены блюда охлаждены	

Замечание: Блюда готовы блюда по качеству соответствует норме.
Меню не соответствует заявленному на сайте
в день проверки. (26.04.2022г.)

Шипи камисси:

Шартомова Т.Ф. Марк

Сидорова А.Н. Шип

Колпакова Е.О. Мар

Иудасова Д.В. Шип

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), выполненный с помощью чувств человека.