

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ, с/сш им. В.С. Шуркова ч. 1. Грайворона

(наименование учреждения)

в соответствии с темой работы обществен-
ной комиссии по изучению вопросов питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Смолякова Н. А.

Члены комиссии:

Жаборова О. А. представитель 2 в класса

Тельно И. В. представитель ЭК 2а класса

Тимошиной И. Я. представитель 3 в класса

В присутствии _____ составили настоящую
справку о том, что «30» сентября 2022 г. в 9⁰⁰ час. 9 40 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 минут
(успевают)

(примечание)

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

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

дежурство _____ педагогов

имеется

чистота зала удовлетворительная

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

количество посадочных мест - 228

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров все работницы столовой

в чистой спец. одежде

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются хранятся в -сервисе

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Меню и.в.

Покраснелистована на школьном завтраке, все понравилось завтрак очень хороший и вкусный, все детям очень нравится, в зам.мест, ММВ понравилась, магазин дают фрукты.

Жабберова О.А.

Наблюдение в школьной столовой с 9 до 940 было замечено что собираются все ученики школьной столовой, как персоналом школы, так и детьми в столовой. Меню, которое составлено для завтрака понравилась но запах соевых добавок, после дегустации можно отметить, что меню разнообразное и вкусно.

Тимошина И.И. в столовой наблюдала соблюдение гигиены детей, меню, столовая работает на хорошем уровне.

Члены комиссии: Сидорова Н.Н.

Жабберова О.А.

Тучко И.В.

Тимошина И.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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			
30.09.2022г.	завтрак 4-4 шашлычок	блюдо доведено до готовности	200	205	соответствует	вкус свежий, жареных мяса, молока, сливочный, цвет, запах, консистенция	соответствует	
	зеленый горошек	соответствует тех. карте	20	20	соотв. тех. карте	соотв. зеленому горошку, цвет, свежесть	соответствует	
	чай с сахаром	соответствует тех. карте	200	200	нейтральный запах, коричневый цвет, масса в стакане	цвет белый-коричневый, запах свежий чай	соответствует	
	сыр	нарезан тонкими ломтиками	20	20	ломтик 2-3 мм	соответствует сыру	соответствует	
	банан	фрукт без признаков порчи, повреждение	100	250	соотв. фрукту	соотв. виду, запах, масса	соответствует	
	хлеб	хлеб нарезан ломтиками 1-1,5 см.	40	42	ломтик хлеба	консистенция, запах, соответствие	соответствует	

Примечание:

- (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).