

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

№ 0000-0000146
Юридический контроль

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Захарченко Елена Владимировна

Члены комиссии:

Гаетушиенко М.И.
Васильева С.С.

В присутствии Яковей Ольги Александровны

составили настоящую справку о том, что 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

рядом с умывальниками предусмотрены контрольные кресла в количестве 0
бумажные полотенца

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающимися +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают.

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

Гаетушиенко М.И.
Васильева С.С.

чистота зала чистого

оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 44.

все места

Внешний вид повара

опрятный

Эстетичность накрытия столов

- гигиеническое состояние столов

чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

+

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

+

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфета нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

отдельное место

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет

Наличие пищевых отходов:

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

рекомендаций нет

Члены комиссии:

Зварченко С.В.
Жеструцкий И.И.
Павлов С.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Р.К. Акмишев

директор МБОУ-СОШ № 1
Сидниев

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Назначение (характер, объем приема пищи)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешивание ⁽²⁾ блюда	Критерии оценки			Примечание
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
закуска	+	соотв.	+	соотв.	вкусно, аппетитно, приятной консистенц.	соблюдается	вет. покрывалась

Замечание:

- блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.
- контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека;