

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ООШ №15
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Соколова Е.А., директор школы

Члены комиссии:

Землинская М.С.

Бреславец М.В.

Мельникова М.А.

Демченко Н.М.

Мамвеева Ч.С.

Морозова Е.И.

Савинова М.В.

составили настоящую справку о том, что «16» января 20 24 г. в 12 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой (на входе)

есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

успевают

Организация питания в школьной столовой:

дежурство педагогов есть

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров определенной, соответствующей

сан. нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню:

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1) соответствует сан. нормам

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: готовить первые блюда на
мелкозернистой крупе

Члены комиссии:

Мележова М.А. Березова В.А.
Сав.ева И.В. (Секр.) Зиминская И.С.
Важенин А.И. Александр
Цыганова И.С. Иванов
Брежнев М.В. Александр

Таблиц

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примеч
					Качество блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	
16.01.13	обед	доведено до готовности	соответствует	пробовано	блюдо выложено аккуратно	Вкусно, приятный запах, соевый вегетарианский соус	соответствует	

Примечание:

(1) — блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.