

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:

Савельева Марина Васильевна

Демченко Надежда Михайловна

составили настоящую справку о том, что «20» марта 2023 г. в 12 час. 35 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 _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

достаточно

определенной, соответствует сан. нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню:

имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1) соответствует, сам. нормам

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: готовить первое блюдо на
молочной основе.

Члены комиссии:

Савельева М.В. Сав

Резакина И.И. Резакин

Соколова Е.А. Со

Таблиц

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.03. 2015г.	Обед	доверено для приготовления	соответ- ствует	соответ- ствует	блюдо оформлено красиво вместо аппетитно	Вкусно, приятный запах, соответство- вание качественные	Соблюдение	

Примечание:

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