

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная Владимирская школа»

(наименование учреждения)

Основание: Плановая/внеплановая

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Овчарова Н.В.

Члены комиссии:

Овчарова Л.В. – председатель профкома

Прищепо С.В. – медсестра

Чеканова Е.В. – член рк

Трошина с.А. – член рк

Симаков В.И. – совет отцов

В присутствии новаро Овчаровой Н.А., Шевченко С.Н.составили настоящая справка о том, что « 15 » сентября 2023 г. в 12 час. 35 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.;с горячей холодной воды

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;с сушилкой полотенец

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

дозаторы с жидким мылом - 4 шт.Наличие графика работы столовой имеетсяНаличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

все успевают поужинать в отведенной временной рамке

(примечание)

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

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

нет необходимости.дежурство педагогов организованочистота зала чистоОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, лавочками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 50 мест.посадочных мест достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

определенный, соответствует санитарным нормам.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню:

размещено на видном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв.

Наличие и место хранения суточных проб:

имеется

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

Нарушений на момент проверки не выявлено.
Организация питания соответствует действующим
нормам и требованиям. Приготовленная пища
соответствует заявленному меню.

Члены комиссии:

Васильев Смирнов Семин Жуков

ознакомлен:

Смирнов Васильев

Таблица 1

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
15.09.2013	обед	блюда доведены до готовности	выход блюд соответствует заявленным нормам	вес блюд на тарелке соответствует заявленным нормам	вкус, запах, цвет - соответствуют описанию технологий приготовления	соответствует	соответствует заявленным нормам	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
 (2) – контрольное взвешивание блюда
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).