

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «СОШ с.Кочегуры»

_____ (наименование учреждения)
МБОУ «СОШ с.Кочегуры»
_____ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

_____ *Сорокин Ю.Н.*

Члены комиссии:

_____ *Савинова И.И., Кожемякина Е.А., Ахмедов А.И.*
_____ *Мамедов Д.И., Ахмедов А.И.*

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 18 » 09 2023 г. в 9:53 час.
_____ 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

_____ *Наличие*

Наличие графика работы столовой

_____ *Наличие*

Наличие графика приема пищи обучающихся

_____ *Наличие*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

_____ *дети успевают принять пищу*
(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 _____

чистота зала _____ *Кухня, соблюдение чистоты*
в зале место (где) каждого приема
присутствие уборки столов и мойка посуды

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 18.

покажутки имеют достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

отсутствует, повара работают в спец. одежде

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов норме

- наличие 2-х комплектов подносов имеются

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов норме

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню висит на стене в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеются

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Контроль качества питания у детей.

Члены комиссии:

Алексей Ю. Сидоров Сергей Ю. М.
Константинова Е.П. Е. Ю. Сидоров Александр Ю. М.
Османова Т.Т. Сидоров

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.09.23	Завтрак	Не соответствует	Соответствует - завтрак	Соответствует - завтрак	Внешний вид блюда соответствует требованиям	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) соответствует	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Нет.

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).