

от 14.09.2022

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №7»

МБОУ СОШ № 7 Алексеевского городского округа

(наименование учреждения)

тщательное изучение вопросов организации и качества питания обучающихся (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тарасова И.В., директор школы,
председатель комиссии

Члены комиссии: 1. Зайка Т.В.

2. Ванутиных С.З.

3. Куряева Ю.С.

4. Зуев И.А.

5. Комарова В.И.

6. Кельдина А.Н.

7. Миронцова И.А. (по согласованию)

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «14» 09 20 22 г. в 11 час. 35 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 5;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают,
перемена - 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зайка Т.В., заместитель директора
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства) организовано, дежурит 10 А класс,
нарушений нет

дежурство педагогов имеется

чистота зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 220

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

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:

*Строго осуществлять выполнение пред-
варительного меню и анализировать
качество поставляемых продуктов.*

Члены комиссии: *Ларина И.В.*, *Зинке Т.В.*, *Валуберис
С.З.*, *Кирпичева Ю.С.*, *Зинков И.И.*,
Комаров Н.И., *Кельдина А.Н.*, *Мороз-
ева И.Н.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

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	
14.09.22	завтрак	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	—

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).