

от 11.10.2022

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №7»

МБОУ «СОШ №7» Александровского городского округа
(наименование учреждения)

шаговое изучение вопросов организации и
качества питания обучающихся

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: 1. Зайко Т.В.

2. Вахитович С.З.

3. Куртчиева Ю.С.

4. Угуев И.И.

5. Комарова Н.И.

6. Копылова А.И.

7. Миронцев И.И. (по приглашению)

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «11» 10 20 22 г. в 10 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, 15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зайко Т.В., заместитель директора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства) организовано, дежурит 8 б 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 820

(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 креда-
рительной линии и акцентировать
качество поставляемых продуктов.
Ознакомиться со справкой районной
комиссии школы.

Члены комиссии: Тарасова И.В. Ш.; Зайка Е.В. Ш.; Ва-
лентина С.В. Ш.; Кирпичева Ю.С. Ш.; Тарасова И.Н. Ш.;
Камарова Н.И. Ш.; Камарова А.И. Ш.; Мирен-
цева И.А. Ш.

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	
11.10.22	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).