

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №7»

МБОУ «СОШ №7 имени Векоего пер. округ

(наименование учреждения)

методическое учреждение вопросов организации и качества питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии г. Зайко Т. В.

Члены комиссии: 1. Килимина О. А. - 1 класс

2. Савельева Е. А. - 1 класс

3. Заварева О. С. - 1 класс

4. Морозова А. С. - 1 класс

В присутствии -

составили настоящую справку о том, что «20» 09 2013 г. в 10 час. 40 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: Зайко Т. В., заместитель директора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства организовано, дежурит 8 класс

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 соответствует

- 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:

замечаний нет

Члены комиссии: *Замко Т.В. - [подпись]* *Кимшина О.Н. - [подпись]*
Самойлова Е.Н. - [подпись] *Тамарева О.С. - [подпись]*
Марченко Н.С. - [подпись]

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	
20.09. 2025г.	обед	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	—
		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).