

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Дунайская ООШ им.А.Я.Волобуева»

(наименование учреждения)
план работы комиссии
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Винник Валентина Ивановна

Члены комиссии: Сацик Н.Н. завхоз школы, ответственный за организацию питания в школе,

- Горборукова Е.Н. – родитель,

- Круговая Е.Д – родитель,

- Хусаинова З.К -родитель,

- Ванина Е.В.- учитель ;

- Гужелева М.Б.-учитель начальных классов

- Коренева В.А.-глава местной администрации.

В присутствии и.о. директора Горбатовской Т.В.. составили настоящую справку о том, что «09» декабря 2021 г. в 13 час. 15 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4шт ;
к которым поведена горячая и холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 2шт ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: есть два флакона с жидким мылом

Наличие графика работы столовой: имеется на дверях столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): перемена 20 мин.
достаточно для приема пищи двух смен

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: завхоза школы Сацик Н.Н.

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

дежурство педагогов: организовано в соответствии с графиком дежурств

чистота зала: обеденный зал убирается после каждого приема пищи

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 72места,

имеется в достаточном количестве

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров: опрятный

Эстетичность накрытия столов:

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	
09.12.2021 (обед)	Салат из свежей капусты с яблоками	Блюдо доведено до готовности	80	80	овощи и яблоки нарезаны мелкими кусочками, салат заправлен растительным маслом	есть вкус яблок, салатный капуст	температурный режим соблюден	
	Борщ со сметаной	Блюдо доведено до готовности, выдано в тарелку	250	250	овощи выварены, борщ выварен, сметана добавлена	свойственный вкус	температурный режим соблюден	
	Рагу из птицы	блюдо доведено до готовности, не пригоревшее	180	180	мясо выварено с овощами, картофель отварен, овощи выварены	фактически выварено	температурный режим соблюден	
	Хлеб пшеничный	хлеб в тарелке	90	90	хлеб выварен в воде	хлеб выварен		
	Компот из свежих яблок	холодный компот	200	200	яблоки порезаны, варены в воде	вкус сладкий	температурный режим соблюден	

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).