

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Фундаментальная ООШ им. А.Я. Волобуева"

(наименование учреждения)

работа общественной комиссии

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Винник Валентина Ивасовна

Члены комиссии:

Савчук Н.Н. - завхоз

Тетюринова Е.Р. - родители

Курочкин Е.В. - родители

Миташкина З.Н. - родители

Вашкина Е.В. - учитель

Туркина М.Б. - учитель

Жоренкова В.А. - глава школьной дружины

В присутствии г.р. директора Зайцевой Н.В.

составили настоящую справку о том, что « 03 » 10 20 22 г. в 11 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;
к которым подведена горячая и холодная вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;
бумажные полотенца в количестве 2 штуки
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется два флакона с жидким мылом

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Савчук Н.Н. - завхоз

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

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров аккуратный, чистой одежды

ТАБЛИЦА 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
3.10.22.	Сыр		20г	20г	молотки приплюснуты	вкус соевый, цвет сыра		
	каше манная	доведено до готовности	200	200	зерна после варки, утратили форму	однородная вязкая, цвет белый, каша, вкус в меру со.	65°С	
	корейской напидон	доведен до готовности	200	200	напиток на мед в стакане	вкус сладкий, цвет светло-кор.	45°С	
	Зеленый	Хлеб тропический	40	40	молотки хлеба ровные	вкус сладкий, запах		

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).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столи застелены
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов мытые, посуде без
сколов и трещин

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфет отсутствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда, размещаются не в том же
месте

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:

Замороженый мед.

Члены комиссии:

Викник В.И. В.И.

Селезнева Е.А. Е.А.

Горбачева З.Н. З.Н.

Журашова З.Е. З.Е.

Ванина Т.С. Т.С.

Дмитриев М.Б. М.Б.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации и.о. директора Золотова Я.В. Я.В.