

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

МБОУ "Журавлижское СОШ"
(наименование образовательной организации)

плановая проверка № 1 в 2022-2023 уч. году.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сидорова Анна Николаевна

Члены комиссии:

Чурасова Дарья Викторовна

Колпакова Евгения Олеговна

В присутствии повара Митяковой Марины Ильиничны

составили настоящую справку о том, что «25» октября 2022 г. в 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.; (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут,

все дети успели принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

зам. дир. по ВР Мартынову Т.Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурный учитель + класс
дежурство педагогов +
чистота зала +

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительный (имеется ген. уборка, фартуки, перчатки).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в доступном месте

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: +

Ассортимент буфетной продукции -

Наличие пищевых отходов:

утилизируются своевременно

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу по оптимизации
качества питания с соблюдением всех
мер и требований.

Члены комиссии:

Чудакова Р. В. (ЧП)
Паймакова Е. О. (ЧП)
Сидорова А. Н. (ЧП)
Мартынова Т. Ф. (ЧП)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Александрович А. В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда 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	
25.10.22	завтрак	правильная обработка	выход блюда соответствует меню	вес соответствует норме	удовлетв.	соответствует всем требованиям	соблюдён темп. режим	

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), выполненный с помощью чувств человека.