

СПРАВКА

**по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность**

МБОУ "Верх-Анжерская" СОШ
(наименование образовательной организации)

Плановая проверка
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бауриманова Светлана Серг.

Члены комиссии:

Мерзюкович Елена Юрьевна
Медер Наталья Анатольевна
Абашева Светлана Анатольевна

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «19» марта 2023 г. в 11 час. 00 мин.
проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5;

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

подведена

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой отсутствует

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

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

Медер С.А. - директор школы

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по звонкам

дежурство педагогов +

чистота зала +

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 90

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

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			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³								
19.08.2023г.	Обед	Блюдо оформлено фр. вилкой	норма	содержит норму	норма - блюдо	Удовольствие	норма	—	

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.

Внешний вид поваров соответствует санитарным
требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое, дезинфицировано.
- наличие 2-х комплектов подносов сменного ассортимента
- наличие 2-х комплектов столовых приборов инвентаря
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

инвентаря

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует
Наличие и место расположения контрольных блюд: инвентаря, в хол.

Ассортимент буфетной продукции —

Наличие пищевых отходов:

инвентаря

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышележащего Комиссия рекомендует:

Засиат и конжеж подавать на
отдельных тарелках.

Члены комиссии:

Басуркина Светлана Вик. Зн
Медведева Татьяна Анат.
Михайлов Сергей Ю.
Александрова Светлана Анат. Зн

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации —