

Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «Ильинская СОШ»

(наименование учреждения)

плановое изучение вопросов организации и качества
питания обучающихся (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кузьминот С.Т. директор школы

Члены комиссии:

- 1) Щукинско О.И.
- 2) Морков В.И.
- 3) Мироненко Н.А.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «24» сентября 2023 г. в 11 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 2;

(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

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Щукинско Н.А., заместитель директора
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства —

дежурство педагогов имеется

чистота зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно
- 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:

- 1) предложить готовиться в соответствии с нормами
- 2) владельцам помещений сделать чистку полов перед входом и после окончания месяца

Члены комиссии: Ильинский В.И. - [подпись]
Яковлева С.И. - [подпись]
Ильинский А.А. - [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			
29.09.2021	обед	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).