

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)

(основание)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Минусин И. И.

Члены комиссии:

Росин А. С.

В присутствии Рыбак И. И.

составили настоящую справку о том, что « 13 » 04 2012 г. в 14 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10;

(примечание: если есть замечания (по поводу воды холодной и горячей))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приёма пищи обучающимися +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

достаточно для приема пищи.

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) И. И. Минусин,
сшит макрон

дежурство педагогов педагоги присутствующих

чистота зала хорошо, отлично

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

соответствует количеству посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров аккуратное, чистое

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует • за исключением

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

наличие в малом

(практически отсутствуют; имеются в малом; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Детская на том же уровне
еда очень вкусная, стала сиромаше
ишамми, «Выглядит аппетитно,
каждый едет с удовольствием,
мне дарят радость»

Члены комиссии:

Мирош Н. Н.
Родас А. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и/или полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾ блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.01.14	обед	добавлено до полной нормы	соответ. норм		достаточно аппетитно	приятный запах, блюда соответствуют составу. Естественный вкус, вкусно		
			*				*	

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), выполненный с помощью чувств человека;