

СПРАВКА  
по изучению организации питания в МБОУ «Ш-ИСОО с.Уэлен»

(наименование образовательной организации)

*Гилановая проверка*

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

*Фаустова Ольга Ивановича*

Члены комиссии:

*Ткаченко Людмила Михайловна*

В присутствии *Мед. сестры Россухвумтанной Сатбермет Владимир*

составили настоящую справку о том, что «*2*» *марта* 2021 г. в *12* час. *00* мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве *двух шт*; (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *одной шт.*;

Наличие мыла *есть*

Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приёма пищи обучающимися *имеется*

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

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

*Директора школы*

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) *хорошо*

*Организован* дежурство педагогов

чистота зала *удов.*

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале *52*

*достаточно*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *удовлетворительный*

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню:

доступно имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Наличие пищевых отходов: имеется

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Питание учащихся школы приготовлено качественно и соответствует СанПиНу

Члены комиссии:

Фрагешова О.И. доф  
Тареева Л.М. доф  
Росхужумаша Е.В. доф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы

М.Б. Митаренко

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
08.03.2021	Обед	правильно	согласно меню		удовлетв.	вкусно	соблюдено	

<sup>1</sup> Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

<sup>3</sup> Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.