Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ «сош» - интернат

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 6 человек

Председатель комиссии Зимченко Ю.В.

Члены комиссии:

Нестерова Т.М - медсестра ГБОУ «ЦРБ»

Литвина С.В - специалист по с/х р

Корнубайло О.О - соц. педагог

Литвинова О.А. - представитель родительской общественности

Гасирова О.Б. - представитель пед-общ

В присутствии повара Литвиной Е.В.

составили настоящую справку о том, что «16» октября 20 26 г. в 10 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 3;

все в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приёма пищи обучающимися в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

все дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зимченко (интернат) Корнубайло О.О (сош)

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано от каждого класса по 2 человека

дежурство педагогов организовано

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест достаточно мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистая, опрятная спец. одежда

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: расположено на стенде в обеденном зале

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
в наличии на раздаче

Ассортимент буфетной продукции буфет отсутствует

Наличие пищевых отходов: $\frac{0,800}{57 \times 0,73} \cdot 100 = 1,9\%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
Продолжить работу с детьми по привитию навыков культурного питания.

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Изучение качества питания

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню (2)	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
					Эстетическое оформление, внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима	
16 октября по 26	со сметаной 1 свекольник	доведено до готовности	200	200	Имеет приятный вкусно	эстетично	соблюдено	
	2. голубцы ленивые	доведено до готовности	100	100	вкусно	эстетично	соблюдено	
	3 каша гречневая	доведено до готовности	150	150	рассыпчатая, вкусно	эстетично	соблюдено	
	хлеб пшеничный	готов к употреблению	50	50	вкусно	эстетично	соблюдено	
	хлеб «Уральский»	готов к употреблению	30	30	вкусно	эстетично	соблюдено	
	напиток яблочный	готов к употреблению	180	180	вкусно	эстетично	соблюдено	
	соус сметанный с томатом	доведен до готовности	20	20	вкусно	эстетично		

Примечание: (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, сырое и т.п.;
(2) – контрольное взвешивание блюда;
(3) - обобщённый результат оценки качества готового блюда.

Зимина Ю.
Кочерова О. М.
Лебедева С. В.
Корнилова О.О.
Пивоварова Об.
Мельникова О.А.