

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ школа-интернат

(наименование учреждения)

мачовое

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Зингеева Ю.П. старший воспитатель

Члены комиссии:

Колдобасов О.О. - социальный педагогКасперова Т.М. - медсестра ГБУЗ ИРБ ИСОМешинкова О.А. - представитель родительской общественностиВ присутствии Земцова Н.В. - шеф-поварасоставили настоящую справку о том, что « 11 » сентября 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 3машин холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____

все в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 6 флажковНаличие графика работы столовой 6 флажковНаличие графика приема пищи обучающимися 6 флажковПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минутвсе дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зингеева Ю.П.

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

организационно-управленческогодежурство педагогов организованочистота зала хорошо

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в спец. одежде, чистые
оборудованы

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов есть, чистые

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в комнате на рацене

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет

Наличие пищевых отходов:

0,800
62 x 0,30 = 1,7%

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендуем продолжать работу по
улучшению качества питания.
Особое внимание уделять работе в 1 классе

Члены комиссии:

Зин
Мед.

ГГ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Вн

Таблица 1

Изучение качества питания

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню (2)	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление, внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима	
11.09.2016 Обед	1. Салатный со сметаной	все ингредиенты хорошо измельчены	200	200	хорошо	хорошо, приятный, не острый	соблюдает	
	2. Котлета рубленая из мяса птицы "Осетринская" и/ф	хорошо проварено, не сырое	100	100	хорошо	хорошо	соблюдает	
	3. Картофельная каша	хорошо проварено, не сырое	150	150	хорошо	хорошо	соблюдает	
	4. Хлеб мясной	хорошо проварено, не сырое	50	50	хорошо	хорошо	соблюдает	
	5. Хлеб мясной	хорошо проварено, не сырое	30	30	хорошо	хорошо	соблюдает	
	6. Соус сметанный	хорошо проварено, не сырое	180	180	хорошо	хорошо	соблюдает	
	7. Соус сметанный с томатами	хорошо проварено, не сырое	20	20	хорошо	хорошо	соблюдает	

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.

11.09.2016
 11.09.2016
 11.09.2016