

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ школа - интернат

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 5 человекПредседатель комиссии Зинченко Ю.П. - старшийвоспитатель

Члены комиссии:

Митинков С.В. - зам. дир-ра по АХДНестерова Т.М. - мед. сестра ГБУЗ Кироблиновского ЦРБКоробейник Д.С. - зам. педагог.Мельникова Д.А. - председателемродительской общественной комиссииВ присутствии попечателя Мельникова Е.В.составили настоящую справку о том, что «02» 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 3только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 3все в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла естьНаличие графика работы столовой естьНаличие графика приёма пищи обучающимися естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минутВсе дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зинченко Ю.П.дежурство учащихся в столовой (как организовано) организованопо 1 человеку от классадежурство педагогов организованочистота зала чистообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100 местдостаточно мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в спец. одежде, чистой, аккуратной

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню на день размещено на стене в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии на радаре

Ассортимент буфетной продукции буфет отсутствует

Наличие пищевых отходов: $\frac{0,700}{53,0730} \cdot 100 = 1,8\%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу с детьми по приближению к здоровому питанию.

Члены комиссии: Зинь И. О. ЖЗ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Лес

Таблица 1

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	Эстетическое оформление, внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима
22.10.2016	1. Вечерний салат с мясной	свежий, до 12:00 ч.	200 г.	200 г.	хорошо	хорошо	соблюдено
	2. Каши гречневая, овсяная	свежий, до 12:00 ч.	150 г.	150 г.	хорошо	хорошо	соблюдено
	3. Суп куриный с овощами	свежий, до 12:00 ч.	100 г.	100 г.	хорошо	хорошо	соблюдено
	4. Мясо отварное с овощами	свежий, до 12:00 ч.	180 г.	180 г.	хорошо	хорошо	соблюдено
	5. Хлеб мясной с овощами	свежий, до 12:00 ч.	50 г.	50 г.	хорошо	хорошо	соблюдено
	6. Хлеб мясной с овощами	свежий, до 12:00 ч.	90 г.	90 г.	хорошо	хорошо	соблюдено
	7. Салат мясной с овощами	свежий, до 12:00 ч.	90 г.	90 г.	хорошо	хорошо	соблюдено

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.

Зур / Зинченко
Зур / Зинченко
Зур / Зинченко
Зур / Зинченко
Зур / Зинченко