

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

МБОУ «Большенорбериженская СОШ»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор школы Викониньерова А.Ф. Члены комиссии:

В присутствии

Мальшевой Т.Т. Чешмаревая Е.И., Барабанова В.П.

ставили настоящую справку о том, что «15» марта 2024 г. в 11 час. 50 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 5 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут, все уже успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: дир. школы Викониньева А.Ф.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по 1 перемене (8-11 классы)

дежурство педагогов дежурной кн. рук-ль

чистота зала

чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

100 посад. мест, оборудовано полностью

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Френда чистая, белые халат, шапки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Расположено на территории Берег Раударт-
ного окно

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

не имеются, имеются пробы
за 3 дня.

Ассортимент буфетной продукции

не имеется.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Малочеева Т.Т.

Чеммарева Е.Н.

Барабанова В.А.

Клиф

Чел

Бат

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор

инспектор

Биконьерова И.И.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.03	обед	+	+	+	+	+	+	

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).