

Справка

По изучению организации питания в общеобразовательной организации  
 МОУ «Разуменская СОШ №2» Белгородского района Белгородской области

Проверке работы школьной столовой, совместно с...  
 Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нармокорява С.Ю.

Члены

комиссии Бурно С.Т., учитель, Горюховский М.А., член Совета  
школы, Булатий Т.А., родители Ч.В. Школы, Нармокорява А.И.,  
родитель Я.В. Школы

В присутствии заверенный проректором Пискуновой Е.М.

Составили настоящую справку о том, что « 13 » октября 2023 г.

в 10 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в  
 общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт.;

проверены горячая и холодная вода

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

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять

пищу) 15 мин, дети успевают

Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Нармокорява С.Ю., заместитель директора

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства — / —

Дежурство педагогов составлено графиком

Чистота зала имеется на момент времени checks

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
 мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 220 м.

(примечание: достаточно ли посадочных мест в зале и т.д.)

Внешний вид поваров соответствует Сан.Пит., имеется фартук,  
перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие двух комплектов подносов да

наличие двух комплектов столовых приборов да  
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлет.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено горизонтально (в 2-х экземплярах) для обучающихся и родителей.

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует утвержденному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд имеются, расположены на столе рядом

Ассортимент буфетной продукции 1-1

(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, , наличие/отсутствии запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

работниками по плану во время проверки  
уделить время после приема пищи  
улучшения.

Принять работу столовой  
«удовлетворительной»

Члены комиссии:

Бунин О.Т. Дунь Маргаритовна С. 10 Марш  
Дунь Карасевича Д.Н. Бухмей Н.А. Д

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации



Директор школы Д.С. Сидорова

Изучение готовой пищи

Дата	Наименован не приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примеч ание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.10. 2023г.	Завтрак	Блины жареные с маслом по ГОСТ. использованы компоненты. Соблюдены санитарные требования к оформлению и температуре готовых блюд.	Согласно меню.	Согласно меню. Соблюдены требования	Внешний вид нормальный. Цвет белый. Запах приятный. Консистенция мягкая.	Соблюдены требования к температуре отпуска.		

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое
- (2) - контрольное взвешивание блюда (приложение 2)
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Заместитель директора ООО «Молочное дело» С.Ю.