

Справка

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

Проверке работ столовой, касательно меню

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Чернышоруже С.Ю.

Члены

комиссии Бутко О.Т., учитель, Борисовский М.А., зам. Совета отцов
Будачий П.А., родитель Ч.А. класса, Карношина А.А., родитель 8.В
класса

В присутствии заведующей столовой Писаренко Е.М.

Составили настоящую справку о том, что «87» сентября 2023 г.
в 12 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

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

проверена 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 принять пищу

Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Чернышоруже С.Ю., заместитель директора

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

дежурства

детей) 1-1

Дежурство педагогов отлично организу

Чистота зала имеется протерты все поверхности

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

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

Внешний вид поваров соответствует СанДип, имеется форма,
перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов идеально чисто

- наличие двух комплектов подносов да

- наличие двух комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетв.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено доступно (в ЗХ Администр-рах) для ознакомления и размещения.

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется, размещено на столе рядом

Ассортимент буфетной продукции Н/

(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 замку вовремя проводить уборку столов после приема пищи учащихся.

Принять работу персонала столовой удовлетворительной

Члены комиссии:

Вутко О.Г. Диф Харисовичи С.Ю. Шарф
Каф. Карагозова Ф.Н. Бухтияр Н.Н. 07

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации С. С. Кошкин



Изучение готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно-меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.09. 2023г.	Обед	Блюдо готово по рецепту. Сметана, вареные и маринованные овощи, картофель.	Согласно меню	Согласно меню. Сметана	Сметана, вареные овощи.	Все блюда соответствуют санитарным нормам. Все блюда вкусные, приятного запаха и цвета.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

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).

Директор предприятия / Маргарита С. Ю.