

Справка

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

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нармогоркина Светлана Юрьевна

Члены комиссии Бутко О. Т., учитель, Борисовский М. А. зам. Совета отцов, Долгих А. Е., Павлова О. С. - 30 класс 2А класс

В присутствии завершеной проверкой Александровой Е. М.
Составили настоящую справку о том, что « 16 » января 2025 г.
в 9 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.

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

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется, на стене

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять

пищу) 20 минут, успевают успевают принять пищу

Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Нармогоркина С. Ю. заместитель директора
Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) -/-

Дежурство педагогов организовано сменяется графиком

Чистота зала удовлетворительная

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

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

Внешний вид поваров повара одеты в спец. одежду, имеются перчатки, головной убор

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов имеется

- наличие двух комплектов столовых приборов столовых приборов не хватает
- гигиеническое состояние столовых приборов высокое
удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции размещено в доступном месте
обучающимся и родителями (в р/м
блже в столовую, на сайте)

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд индивидуальное меню
рефреш

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Необходимо приобрести дополнительно
столовые приборы (вилки)
Привлечь работу меньшей столовой
удовлетворительной

Члены комиссии:

Смирнов А.Е. Директор Мариновская С.Ю.
Савилов О.С. Директор Борисовская М.А. Директор
Бурко О.Т. Директор

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Директор школы А.С. Соболенко



Изучение готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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	
16.01.2025г.	Завтрак	В соответствии с картой Бюфет	Согласно меню	Соответствует меню	Эстетическое оформление соответствует внешнему виду блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
						запах, цвет, консистенция (3) запах, цвет, консистенция (3) запах, цвет, консистенция (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

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

Защитились директором Школа Маренорова С.Ю.