

Справка

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

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карлаторова С.Ю.

Члены

комиссии Бутко О.Т., Борисовский М.А., Карлаторова А.Н.,
Бухтияр Н.А.

В присутствии Жуковой В.М., заведующей столовой
Составили настоящую справку о том, что «16» октября 2014 г.
в 9 час. 10 мин. Проведено изучение организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.
горячей и холодной воды.

(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: Карлаторова С.Ю., заместитель директора
Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства
детей) -/-

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала звиз метит, уборка проводится
своевременно.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 200 ед.

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

Внешний вид поваров соответствует СанПиН, имеется форма,
косынка, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов есть

- наличие двух комплектов столовых приборов да (но не хватает вилок)
- гигиеническое состояние столовых приборов уровень.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено в доступном месте (в 2-х экземплярах) для ознакомления и подписей. Ежедневно вывешивается в меню АИС «Исходное питание», размещается на сайте www.egor

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует утвержденному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется, равномерно на столе разраб.

Ассортимент буфетной продукции -/-

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Доработать у Рабрии ассортимент питания с приобретением недостающих столовых приборов, посуды (резак).

Принять работу шеф-поваром столовой уровнем

Члены комиссии:

Маргарита с.ю. Вит. Захаркина А.Н. Вит.
Евг. Дермоновский М.А. Вит. Бунто О.Т.
Бунто О.Т.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Директор школы: Вит. Д.С. Соболю

Изучение готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Критерии оценки					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
16.10.2014г.	Завтрак	Блюдо по рецепту время по рецепту подготовка соответствует техн. осн. гигиены кафетной	Согласно меню	Согласно меню	Соответствует коричневый	Вкус соответствует коричневый приятно вкусный, цвет и запаха нехарактерен.	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).

Инженер пищевого производства С.Ю.