

Справка

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

проверке качества питания

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нарлидоржиева С.Ю.

Члены

комиссии Булавкина Н.В. заместитель 5, 7 классов, Якушевский, Яковлевский, Яковлев, Борисович М.А., Заведующий, Булавкина Н.В., Булавкина С.С., Булавкина

В присутствии Тихоновой В.М.

Составили настоящую справку о том, что « 20 » сентября 2024 г.  
в 12 час. 10 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

Наличие графика приема пищи обучающимися на месте

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять  
пищу) 20 мин, успевают, у некоторых нет времени прийти к столу

Примечание

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

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала на столах нет остатков пищи

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

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

Внешний вид поваров на поварах белые фартуки: белые, белые, белые, белые

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов имеется

- наличие двух комплектов столовых приборов имеются на территории  
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции - / -

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует меню

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

Работать на кухне более тщательно  
прожаривать жареную пищу, сметану, сливки.  
Принять решение по поводу сметаны  
удовлетворительной

Члены комиссии:

Буркина Наталья Романовна (подпись)  
Душина Наталья Николаевна (подпись)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы А.С. СОБИНКО

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) |                                                        |
| 20.12.2016 | Обед                                                 | Полное соответствие рецептуре, порции соблюдены. | Согласно меню            | Взвешено согласно рецептуре.      | Внешний вид блюда соответствует рецептуре.  | Вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют рецептуре.       | 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).

И.И. Директор  
 А.А. Начальник  
 В.А.