

Справка

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

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нармеродова С.Ю., проректор

Члены

комиссии Бутко О.Т., Борисовский М.А., Бурский Н.А.,
Карагодина Д.Н.

В присутствии Нилушковой В.М., зав. проработкой

Составили настоящую справку о том, что «26» сентября 2014 г.
в 11 час. 30 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) 20 мин., дети успевают принять пищу

Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Нармеродова С.Ю., заместитель проректора
Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства
детей) 1-1

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала на полу имеются крошки хлеба, разлит
кофе у раковин.

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 СанПиН, имеется форма,
кепка, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов да

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено в доступном месте (в ДХ аудитория) для обучающихся и родителей

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется, расположено на столы разном

Ассортимент буфетной продукции 1-1

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

работникам по записи своевременно проводить уборку обеденной зоны после прихода пищи учащихся.

Принять работу шеф-поваром столовой удовлетворительной

Члены комиссии:

Маринченко С.Ю. Шад. Карагорина О.Н. Федот;
Руд. Переславский М.А. Бир Бунко О.С.
Куртис Д.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы: Александр Р.С. Соколов

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	
26.09. 10.14.	Обед.	Быстро приготовлено по рецепту. Соответствует технологии. Каротиновый соус.	Сотв. меню. Каротиновый соус.	Сотв. меню. Каротиновый соус.	Сотв. рецептуре. Каротиновый соус. Цвет, запах, консистенция.	Сотв. рецептуре. Каротиновый соус. Температурный режим отпуска.	Сотв. рецептуре. Каротиновый соус.	

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).

Заместитель директора
Ирина Шариповна С.А.