

Справка

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

проверки качества приготовленной пищи

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нарендрова С.Ю., заместитель директора

Члены

комиссии Масаренко М.М. заместитель 1 в.д. Ковалева С.И.,
Артюшина В.В. класс., Бутко С.Т., учитель.

В присутствии заместителя председателя комиссии Невзминой В.М.
Составили настоящую справку о том, что « 25 » февраля 2025 г.
в 12 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 шт.;

(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, успевают принять пищу

Примечание

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

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала удовлетворительная

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

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

Внешний вид поваров оретт в форму (жакет, шапка,
перчатки)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов имеется

- наличие двух комплектов столовых приборов приобрести респ. комплект
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции на столе рифлен, в роступном месте

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд на столе рифлен

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:

Признать работу некачественной столовой
удовлетворительной, вернуть деньги
тем же комплект столовых приборов.

Члены комиссии:

Ковалева С.Н. Мухоморова С.Ю.
Макаренко И.А. Бутко О.Г.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы А.С. Соболева.



Изучение готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
25.02.25	Обед	Соответствует требованиям готовности соответствующей категории.	Согласно меню	Соответствует норме.	Блюдо приятно цвета, запаха, вкуса.	Вкусное, приятно цвета, запаха.	Соответствует требованиям. Не заморозка.	

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).

Заместитель директора ИИП / Маргарита В. Ю.