

## СПРАВКА

### по изучению организации питания в МБОУ «Дорогощанская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бруевой Екатерины Анатольевны, заместитель директора

Члены комиссии:

Бруевой Вероники Николаевны- инспектора по охране прав детства;

Карнаушенко Ольги Петровны- завхоза;

Бакшеевой Веры Трофимовны- старшего воспитателя;

Горбатовскаой Елены Николаевны- председателя родительского комитета;

В присутствии директора школы Игнатенко Веры Ивановны составили настоящую справку о том, что «21» декабря 2021 г. в 12 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

#### В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут-

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: **завхоза школы Карнаушенко О.П.**

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): **организовано дежурство учащихся 9-11 классов**

дежурство педагогов **организовано**

чистота зала чистый

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале **8 столов и 16 трехместных скаеек (48 посадочных мест)**

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, в специальной одежде

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: доступно, вывешено в обеденном зале

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
6.1 2021	обед	Все блюда доведены до готовности, не пригоревшие, не сырые	Первое блюдо - 250 гр Второе блюдо - 480 гр Третье блюдо - 200 гр	Первое блюдо - 250 гр Второе блюдо - 480 гр Третье блюдо - 200 гр	Внешний вид - приятный	Запах и цвет приятные, вкусовые качества хорошие	Соответствуют температурному режиму	нет

Примечание:

**(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.**

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).