

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

В МАОУ "СОШ №24с УИОТ имени С.Т.Тимареева"

(наименование учреждения)

текущий контракт

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Каримова Лариса Станиславовна

заместитель директора

Члены комиссии:

Устинова Н.А. - социальный педагог

Хренова С.В. - завхоз школы

Уткинченко Н.И. - завкафедрой трудового

Шешурин И.Р.

Сердюк А.А. - классный руководитель 5Д

В присутствии

заведующей производством  
Заваржиной Л.В.

составили настоящую справку о том, что «23» октября 2024 г. в 10 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

нарядом в обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 11 штук, имеется холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук

(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)

обучающиеся успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ответ-ый за организацию питания Каримова Л.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

нарушений не выявлено

дежурство педагогов в столовой организовано

чистота зала в обеденном зале чисто, убрано

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 252

мест для приема пищи достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

повара в форме, перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы 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: меню размещено в доступном месте  
Ассортимент буфетной продукции:  
сок, кондитерские изделия

Соответствие рационов питания утвержденному меню меню  
соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции разнообразен

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Классным руководителям рассмотреть вопрос горюю этикетку на родительских собраниях
2. Учителям начальной школы продолжить работу по реализации программы "Ручежок открытой школы"
3. Увеличить охват горюю этикеткой в средней и старшей звене.

Члены комиссии:

Иванов

Иванов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации

Иванов

Жукова О.И. - директор школы

### Изучение качества готовой пищи

| Дата  | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)  | Критерии оценки                       |                          |                                |   |   | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд | Примечание |
|-------|---|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---|---|---|------------|
|       |   | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контроль взвешивание блюда (2) | Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)        |   |            |
|       |   |                                       |                          |                                |   |   |   |            |
| 25.10 | Завтрак<br>Творог манная каша                             | Доведено до готовности                | соот-ет                  | соот-                          | Крупы равномерно проварены, не поджарились  | Консистенция творога сметанной. Задача пищи в соевый соус манная каша | соблюдается   |            |
|       | Завтрак со сливочным маслом<br>Одоя сыра сливочного масла | Доведено до готовности                | соот-ет                  | вмест-                         | Крупы равномерно проварены, не поджарились  | Формы изделий правильные, без трещин, равномерные, однородные         | 7 - 60°C  |            |
|       | Комплексный обед<br>Ныс Любител                           | Доведено до готовности                | соот-ет                  | вмест-                         | В мясной пасте картофель, морковь, лук      | Формы изделий правильные, без трещин, равномерные, однородные         |   |            |

Контроль температуры приготовления, консистенция: сметана, соевый соус, однородный вкус и запах мясных изделий. Цвет равномерно-маленький, без посторонних запахов, консистенция хорошая, соевый соус, сметана.

Самый красивый, самый вкусный, самый горький.

соот-ет      соот-ет

соот-ет      соот-ет

7 - 80°