

СПРАВКА

по изучению организации питания в
МАОУ «Голышмановская СОШ №1»

Основания - Родительский контроль

Комиссия в составе: Ершова Татьяна Васильевна, Эйман
Кочина Андреевна, Мудрова Ольга Борисовна

В присутствии: Жигиревой Л.Е., Поповникова И.Н.
составили настоящую Справку о том, что « 15 » Октября 20 15 г.
в 8 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в столовой МАОУ
«Голышмановская СОШ №1».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.

рядом установлены электрополотенца в количестве 2 шт.

наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

Ответственный за организацию питания в школьной столовой Поповникова И.Н.

Дежурство педагогов да

Чистота и оформление зала да

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество
посадочных мест в обеденном зале да, 120 мест

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале ократно,
форма чистая, шапочки, перчатки, фартуки в наличии

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню доступно

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб имеется

Качество готовой пищи:

Наименование приема пищи (завтрак, обед) Название блюда	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ						примечание
	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	КАЧЕСТВО БЛЮД			
				Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима	
салат из капусты белокочанной с морковью	+	100	120	+	нарезка аккуратная, вкус и запах свежей капусты, моркови	+	
рис и курица	+	200	210	+	рис проваренный, не крутит, мясо мягкое,	+	
компот из сухофруктов	+	200	200	+	напиток в стакане, в меру сладкий, вкус и запах сухофруктов	+	

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Питание соответствует заявленным требованиям и критериям оценки
2. Качество блюд на высоком уровне.
3. Правильность кулинарной обработки соблюдена.

Рекомендует: Продолжать в том же духе, Претензий со стороны родителей нет. Мнения даны: отличных успехов и успехов в работе.

Члены комиссии: Григорьев Иванов Иван

Со справкой ознакомлены:

Директор школы В. И. Иванов / Иванов
Заведующий столовой Л. С. Сидорова / Таловишкова И. И.