

СПРАВКА

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

Основания - Плановое посещение

Комиссия в составе: Буркина Ж. В. (з. н. о. н.)

Побочева С. В. (ч. н. в. н.)

В присутствии: зав. столовой Павловой И. Н.
зам. директора Сайченко О. В.

составили настоящую Справку о том, что «14» октябре 20 22 г.

в 10 час. 00 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 3 шт. (работают)

наличие мыла достаточно на каждом столе

Наличие графика приема пищи обучающихся находится на информационном стенде

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут, 15 минут, времени достаточно

Ответственный за организацию питания в школьной столовой Мартынова Н. В.

Дежурство педагогов учителя приходят в столовую позже учителей

Чистота и оформление зала хорошо

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество

посадочных мест в обеденном зале 144, всем ученикам хватает мест

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале внешний вид опрятный (одежда чистая, отглаженная, волосы убраны)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо, расставлены в спец. лотки

Наличие и доступность размещения меню находится на стенде в зале, доступно для учащихся

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб имеются, находятся в холодильнике

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	
<u>завтрак</u> Бутерброд с соевои	готов к употреблению	35 гр.	110 гр.	эстетично оформлен	вкус и аромат светлого соево	—	
каша рисовая жидкая	доведена до готовн.	200 гр.	200 гр.	крупноволокнистая	зерна разварившиеся в меру мягкие. вкус и запах рисовой каши с молоком и маслом	соотв.	
кефирная мастишка	готов к употребл.	200 гр.	200 гр.	мастишка в стакане без пенки	вкус и запах кефирной мастишки	соответств.	

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Питание в столовой школы №1 организовано на достаточно хорошем уровне.
- 2.
3. Меню соблюдается

Рекомендует: Провести беседу с уч-ся о запрете покупки хлеба у столовой.

Члены комиссии: Бурмашева К. В.
Боболева Е. В.

Со справкой ознакомлены:

Директор школы / Александров /
Заведующий столовой / Боболева /