

## СПРАВКА

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

Основания - Аварийный контроль

Комиссия в составе: Карченко В.М. (Карченко Н.М. 5.8°)

Василова З.Н. (Василов Вячеслав Б.А. 4.9°)

Мельниченко И.Е. (6.8°)

В присутствии: Зам. директора Давыдова О.В.

составили настоящую справку о том, что «до» эпидемиологическая 20 23 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 7 шт.

рядом установлены электрополотенца в количестве 3 шт.

наличие мыла 2

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

Ответственный за организацию питания в школьной столовой Тарасовицкая И.И.

Дежурство педагогов присутствуют

Чистота и оформление зала достаточно при соответствующем обслуживании

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество посадочных мест в обеденном зале 144

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале эстетический

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов нормальное

- гигиеническое состояние столовых приборов отсутствие мыла присутствует

Наличие и доступность размещения меню доступно

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб имеется

находится в специальном холодильнике

Качество готовой пищи:

| Наименование приема пищи (завтрак, обед)<br>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 |            |
| Овощи свежие без соусов                                    |                                   | 100 гр                   |                               | соответствует                               |  | соблюдены                        |            |
| Борщ заправленный  |                                   | 100 гр                   |                               | соответствует                               |  | соблюдены                        |            |
| карт. пюре   |                                   | 180 гр / 380 гр          | итого: 380 гр                 | соответствует                               |  | соблюдены                        |            |

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. качество приготовления блюда понравилось, соответствует утвержденному меню.
2. санитарное состояние обеденного зала удовлет-исл.
3. внешний вид сотрудников соот. санитарным нормам.

Рекомендует:

Члены комиссии: Каргина В.М., Волкова З.М., Мележко И. Е.

Каргина, Волкова З.М. / Соул Мележко И. Е. Мележко

Со справкой ознакомлены:

Директор школы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Заведующий столовой Ланд / Ланд /