

## СПРАВКА

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

Основания - плановое посещение в рамках контроля

Комиссия в составе: Тарасова Е.В. (5..А")

Попова О.Д. (8..А")

Демченко М.В. (6..Б")

В присутствии: зав. столовой Головиной И.И.

составили настоящую Справку о том, что « 09 » И. 20 22 г.

в 9 час. 40 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 есть в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

времени достаточно для приема пищи

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

Дежурство педагогов организовано

Чистота и оформление зала удовлетворительно (чисто, уютно)

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество посадочных мест в обеденном зале столов = 24, табуретов = 144

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале униформы  
чистая, окрашенная, мытая; волосы убранны, ногти  
имеются

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, накрыты в спец. подвешивающ.

Наличие и доступность размещения меню меню в обеденном зале, на стенде  
доступно всем

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб имеются, все" находящиеся  
в холодильнике с маркировкой



Качество готовой пищи:

Наименование приема пищи (завтрак, обед) Название блюда	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ			Качество блюд	Соблюдение температурного режима	примечание
				Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима			
завтрак. овощи нашинкованные	готовят и употребляют.	60 гр	63 гр	замечено. оформлено.	вкус, запах свежий, овощной	—			
плов из курицы	доведен до готовности	200 гр	200 гр	замечено. оформлено.	рис хорошо проварен, рассыпчатый, вкус замоченного мяса и риса	сообщ.			
компот из свежих ягод (ягод)	готовят и употребляют.	200 гр	200 гр	замечено в 200 гр. стакан.	вкус и запах свежих фруктов. кисло-сладкий вкус	сообщ.			

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Питание организованное в МАОУ «Томашмановская СОШ №1» соответствует требованиям.
2. Меню выполнено в полном объеме.

3. Персонал столовой соответствует требованиям СанПиН, везицине, открыто свете.

Рекомендует: Классному руководителю провести беседу с детьми о личной гигиене (мыть руки перед приемом пищи)

Члены комиссии: Павлова Е.В. Григорьев  
Попова О.А. Попова  
Демьяненко М.В. В

Со справкой ознакомлены:

Директор школы А.В. | Дайченко О.В.  
 Заведующий столовой А.В. | Борисова