

СПРАВКА

По изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Новопокровская СОШ № 7»
(наименование организации)

Проверка контроля качества питания
(основания)

Комиссия в составе:

Методист по ВР: Букина Букина Елена Евгеньевна /

Социальный педагог: Друзина /Друзина Татьяна Александровна/

Родитель: Кузьминых /Кузьминых Татьяна Александровна/

Родитель: Белешова /Белешова Анна Ивановна/

Родитель: Пилюк /Пилюк Наталья Валерьевна/

Председатель комиссии: Букина Елена Евгеньевна.

Члены комиссии: Комиссия общественного контроля организации и качества питания, в соответствии с приказом директора МБОУ «Новопокровская СОШ № 7» №128/1-ОД от 31.08.2020 г.

В присутствии директора школы Куклиной Валентины Александровны.

Составили настоящую справку о том, что « 25 » сентября 2024 г. в 09 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт ;

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт ;

(примечание: если есть замечания)

наличие мыла есть ;

наличие графика работы столовой (на входе) имеется ;

наличие приема пищи обучающимися (на входе) имеется ;

наличие меню в доступе для всех категорий имеется ;

продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают ;

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: кладовщик Кириллова Галина Викторовна.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) всест график

дежурства

чистота зала удовлетворительно

обеденный зал оборудован столовой мебелью оборудован

количество посадочных мест в обеденном зале 24 места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

внешний вид поваров чистое, аккуратное

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов удовлетворительно

гигиеническое состояние столовых приборов в чистом состоянии

соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

наличие пищевых отходов имеются в малом количестве
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует:

Улучшить вкусовые качества блюд.

Члены комиссии:

Методист по ВР: Букина / Букина Елена Евгеньевна /

Социальный педагог: Друзина / Друзина Татьяна Александровна /

Родитель: Кузьминых / Кузьминых Татьяна Александровна /

Родитель: Белешова / Белешова Анна Ивановна /

Родитель: Пиюк / Пиюк Наталья Валерьевна /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы Букина Е.В.



Изучение качества готовой пищи

МБОУ "Новопокровская СОШ №7"

Дата	Наименование прима пищи (завтрак, обед)	Правильность кулинарной обработки (1)	Критерии оценки				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечания
			Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетичное оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда		
25.09.2024 завтрак	Плов из курицы	доведено до готовности	150г 180г	150г 180г	соответствует	Внешний вид: курица отделена от костей, мелко порублена, масса рассыпчатая Консистенция: мягкая, сочная Цвет: красный Вкус: куриный, в меру соленый	соблюден температурный режим	<i>сметана</i> <i>с.д.</i>
	помидор консервированный	готовая продукция	60г	60г	соответствует	Внешний вид: овощи сохранили форму Консистенция: мягкие, сочные Цвет: красный Вкус: маринованный, сладковатый		
	сок яблочный	готовая продукция	200г	200г	соответствует	Внешний вид: осветленная Консистенция: осветленный Цвет: коричневый Вкус: кисло-сладкий, яблочный		

Обозначение:

- (1)- блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое и т.п.
- (2)- контрольное взвешивание блюда (по меню, по факту)
- (3)- обобщенный результат оценки качества готового блюда.