**СПРАВКА**

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

**МОУ «Вязовская СОШ»**

(наименование учреждения)

согласно плану работы общественной комиссии по изучению вопросов организации (основания)

питания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Покроева Елена Николаевна

Члены комиссии:

Мироненко Жанна Николаевна

Васюков Андрей Николаевич

Черных Елена Анатольевна

Корякина Лидия Николаевна

Макошенец Елена Михайловна

В присутствии директора Тарановой Виты Александровны

составили настоящую справку о том, что «05» октября 2022 г. в 12 час. 55 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт. с подводом холодной и горячей воды;

 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт ;

Наличие мыла имеется жидкое мыло
Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) продолжительность перемены для приёма пищи 20 минут, дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой : завпроизводством Макошенец Е.М.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) накрывают столы повара

дежурство педагогов организовано согласно графику

чистота зала чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест достаточно- 80 мест

Внешний вид поваров: аккуратный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов - имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов - чисто вымытые

Наличие и доступность размещения меню:

Меню размещено в доступном месте в обеденном зале на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню : соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного : замечаний нет

Таблица 1

**Изучение качества готовой пищи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник | Критерии оценки |
| Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | Примечание |
| Эстетическое оформление (внешний) вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) |  Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |
| 05.10.2022 | обед | блюда (изделие) доведены до готовности; не пригоревшие, не пересушенные, не сырые | 200 | 210 | Имеет эстетический вид | Борщ красного цвета, капуста и картофель хорошо сварены, на мясном бульоне. Макароны отварные, мягкие, рассыпчатые, со вкусом сливочного масла. Котлета из мяса, хорошо прожаренная, сочная, мягкая.Хлеб мягкий. Помидор красного цвета, слабосолёный. Блюда отпускаются по нормам | соблюдается |  |

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).