

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ НОШ №7
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Веревкина Л. В.

Члены комиссии:

Свиридова Т. Н., Дронова В. И.

В присутствии шеф-повара Попковой Л. В.

составили настоящую справку о том, что « 14 » 09 20 22 г. в 9 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Веревкину Л. В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) нет

дежурство педагогов есть

чистота зала чисто

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

стулья в полном объеме 100 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
на стенде в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции нет буфета

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

в меню меньше использовать колбасные изделия.

Члены комиссии: Веревкина Л.В. Свиридова Т.Н. Гуркина Н.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации от

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.09.22	Завтрак	<i>не соответствует требованиям</i>	Запеканка творожная со сметаной 90 Кофейный напиток с молоком 200 Батон 30 Колбаса отварная порционно 90	<i>Выдается - 87 Батон - 30 Колбаса - 91</i>	<i>оформлен</i>	<i>всё отлично кисл. вкус на вкусная</i>	<i>соблюдено</i>	
14.09.22	Обед		Суп с макаронными изделиями 200 Запеканка творожная со сметаной 90 Батон 30 Кофейный напиток с молоком 200 Колбаса отварная порционно 55					

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ НОШ №

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вережкина Л.В.

Члены комиссии:

Свиридова Т.Н.

Давыденко Л.Ю.

В присутствии повара Жаренковой Т.П.

составили настоящую справку о том, что « 10 » 11 20 22 г. в 12 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Вережкину Л.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов организовано

чистота зала чисто

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

оборудован мебелью достаточно, 100 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятной

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов —
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции —

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии 20%

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Верькина Л. В. ВЛ
Давыденко Л. Ю. ЛД
Свиридова М. Н. СВ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации ОП

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
10.11.22	Завтрак		Каша гречневая с гуляшом из говядины 205 Чай 200 Хлеб ржанопшеничный 30 Печенье 60 Яблоки свежие 180					
10.11.22	Обед	Трико-говядина до 12:00 - 14:00, говядина - 14:00 - 17:00	Борщ с картофелем 200 Каша гречневая с гуляшом из говядины 205 Хлеб ржанопшеничный 30 Чай 200 Яблоки свежие 180	Борщ - 205 Каша с гуляшом - 205 Хлеб - 32 Яблоки - 178	хорошее	вид, аппетитный, гармоничный	соблюден	

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ ИОШ № 7
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вережкина Л.В.

Члены комиссии:

Свиридова И.Н.
Губина А.И.

В присутствии повара Карламовой Т.П.

составили настоящую справку о том, что « 27 » 01 20 23 г. в 10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Вережкину Л.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов есть

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале соответствует 100 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятной

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов —
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется в буфетном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть

Ассортимент буфетной продукции —

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

—

Члены комиссии:

Вережкина Л. В. ВЗ
Свиридова М. Н. СВ
Гуданова А. И. Гуд

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации ОМ

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	
27.01.2023	Завтрак	блюда доведены до готовности	Плов с курицей 200 Сок 200 Хлеб ржано-пшеничный 47 Бананы 200	Плов - 198 Бананы - 180 Хлеб - 46	хорошее	блюда вкусные, плов рассыпчатый	соблюдены
27.01.2023	Обед		Суп гречневый 200 Плов с курицей 200 Хлеб ржано-пшеничный 47 Сок 200 Бананы 200				

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ НОШ №7

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вережкина Л. В.

Члены комиссии:

Свиридова М. Н.
Давыденко Л. Ю.

В присутствии повара Карчаковой М. Л.

составили настоящую справку о том, что «22» марта 20 23 г. в 9 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Вережкину Л. В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов да

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован, 100 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в соответствии с СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +
- наличие 2-х комплектов подносов нет (не требуется)
- наличие 2-х комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции нет

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Взрешкина Л.В. ВЗ
Свиридова М.Н. СВ
Давыдова Л.Ю. ДВ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	
22.03.2023	Завтрак	чечка дровяная др. котлет н. рети- н. меш. м. меш.	Каша гречневая с гуляшом из говядины 210 Компот из сухофруктов 200 Хлеб ржано-пшеничный 40 Огурец свежий 60	Каша с туш. мяс. - 209 Компот - 200 Хлеб - 42 Огурец - 60	хорошее	Вид, аппетит, запах, вкус, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
22.03.2023	Обед		Огурец свежий 60 Суп с макаронными изделиями 200 Каша гречневая с гуляшом из говядины 210 Хлеб ржано-пшеничный 40 Компот из сухофруктов 200				

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ НОШ №4

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Веревкина Л. В.

Члены комиссии:

Свиридова Т. Я.
Гурбанова А. И.

В присутствии

повара Харламовой Т. Я.

составили настоящую справку о том, что « 23 » мая 20 13 г. в 14 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Веревкину Л. В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

—

дежурство педагогов

+

чистота зала

чисто

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

100 мест, хватает

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов нет
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции нет

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Во время обеда если порционно дают
суп, предусмотреть белый хлеб.

Члены комиссии:

Веревкина Л.В. ВЗ
Свиридова М.А. ВЗ
Гуреева А.И. ЗН

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтра, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Критерии оценки			Примечание
				Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	
23.05.2023	Завтрак		Плов с курицей 200 Сок 200 Хлеб ржанопшеничный 40 Коржик 50 Сыр порционно 60				
23.05.2023	Обед	представлено в виде готовых порций	Сыр порционно 60 Суп гороховый 200 Плов с курицей 200 Хлеб ржанопшеничный 40 Сок 200	Сыр - 58 Суп - 200 Хлеб - 102 Корж - 39 Сок - 200	хорошее	высокая температура приготовления	