

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ИМ № 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тавлова С.Б.

Члены комиссии:

Васова С.В.Дубровская С.А.Титурова Т.Р.Жилкина О.А.В присутствии зав. производств Ивкиной Н.В.директ. столовой Ченковой Т.С.составили настоящую справку о том, что « 8 » февраля 20 22 г. в 8 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла мыло есть + дозатор

Наличие графика работы столовой (на входе)

имеется

Наличие графика приёма 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: воспитатели (согласно приказу)

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

по графику дежурствадежурство педагогов по приказучистота зала чисто, светло и светлообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 280

Внешний вид поваров (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) опрятней. Товары в масках
и перчатках

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:
меню расположено возле окна раздачи

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольное блюдо вставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному нет буфета

Наличие пищевых отходов:

имеются в количестве

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

Качество готовой пищи (таблица 1). заполнена

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует:

- 1) купить одноразовые полотенца
- 2) установить параконвектомат и раздачу с маршмом

Члены комиссии: Валова С.В. [подпись]
Ауборовская С.А. [подпись]
Тимонова Ю.Р. [подпись]
Милонова О.А. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпус-ка готовых блюд	
8.02.22	завтрак	по меню + омлет + каша	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	обслуживает	

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), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.