

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Школа № 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тавлова В.Т.

Члены комиссии:

Валова В.В.

Андреевская С.А.

Трушенина Т.Р.

Тихонова О.А.

В присутствии зав. проузв. Чувашской Н.В.

директ. сестры Чекиной Т.С.

составили настоящую справку о том, что « 11 » марта 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 14 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 + 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: воспитателем (согласно приказу)

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства

дежурство педагогов по приказу

чистота зала светло, чисто, светло

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 280

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, работают 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 возле окна раздачи

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольное блюдо выставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

отсутствует буфет

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). заполнена

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: купить одноразовые колотенца, установить параконвектомат и раздачу в маршете

Члены комиссии: Свилова С.В.

Дубровская С.А.

Тихонова Т.Р.

Тихонова О.А.

Виз

Виз

Виз

Виз

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

### Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима от пуска готовых блюд	
11.03.22	Завтрак	на порцию не соответствует	соответствует	соответствует	хорошее	Соответствует запах, вкус и консистенция.	соблюдается	

Примечание:

- ) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- ) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- ) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.