

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

СШБОУШМ №133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Кавлова Е. П.

Члены комиссии:

Валова Е. В.

Дубровская Е. А.

Титченко Т. П.

Асарова О. В.

В присутствии

Зав. прозв. Ческиной М. В.

директ. столов. Ежковой Т. С.

составили настоящую справку о том, что « 13 » 10 20 20 г. в

13 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 есть + дозатор.

Наличие графика работы столовой (на входе)

есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: воспитателя (согласно приказу)

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства

дежурство педагогов

по приказу

чистота зала

чисто, чисто, чисто.

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 без опрелостей, Товара 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 висит возле окна раздачи.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольное блюдо выставлено.

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

нет бюджета

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют в мусорных.

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

Качество готовой пищи (таблица 1). заполнена.

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: купить однокоричневые пакетики,  
уточнить параконвектомат и раздать  
с сахаром.

Члены комиссии: Александр О.В. Сл

Валова В.В. Сл

Дубровская С.А. Сл

Теплюшина Т.Р. Сл

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации директор.



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание (2)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда		Соблюдение температурного режима отпус-ка готовых блюд	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		
13.10.08	завтрак	по технологии	соответствует	соответствует	хорошее	преимущества вкуса, приятный цвет, консистенция соответствует	соблюдается	
13.10.08	обед	по технологии	соответствует	соответствует	хорошее	соответствует и запах, и цвет, и консистенция	соблюдается	
13.10.08	завтрак	по технологии	соответствует	соответствует	хорошее	-/-	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), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.