

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ШШ - 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Павлова С.Я.

Члены комиссии:

Павлова С.Я.Дуровская С.А.Тимошина Т.Р.Мясников А.В присутствии зав. прощ. Чельской Г.В.
директ. сестры Чельской Я.С.составили настоящую справку о том, что « 13 » декабрь 20 21 г. в 08 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 14шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3шт. ;

(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 дежурства

дежурство педагогов

по приказучистота зала светло, чисто и светлообеденный 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

определены
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 располагается возле окна раздачи.

Соответствие рационов питания утвержденному 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 полотенца,
установить параконвектомат и
раздачу с маршмалл.

Члены комиссии:

Валова В.В. [подпись]
Дубровская В.А. [подпись]
Толкина Т.Р. [подпись]
Жилкина О.А. [подпись]

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 ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание (2) блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпус-ка готовых блюд	
15.11.11	Водный суп	по рецептуре	согласно меню	согласно рецепту	внешний вид	приятный запах, цвет соответствует	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.