

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ШМ, 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тавилова В.Ф.

Члены комиссии:

Тавилова В.В.Дубровская В.А.Тимонова А.Т.Тимонова О.А.В присутствии зав. прораб. Ильиной Н.В.директ. сестра Мехиной Т.С.составили настоящую справку о том, что «14» января 20 22 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 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 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 и светлообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 280

Внешний вид поваров <sup>(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)</sup> скрытый, повара 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 нет бюджета

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:

- 1) купить одноразовые полотенца
- 2) установить пароконвектомат и раздачу с мармитом

Члены комиссии: Валова Е. В. Ин  
Дубровская С. А. Ин  
Жукова Т. П. Ин  
Михонова О. А. Ин

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) блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпус-ка готовых блюд	
	бед	по техноло-гическим картам	соответствует	соответствует	выглядит аппетитно	Соответствует запах, цвет и консистенция	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.