

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Школа № 133

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии

Павлова В.Ф.

Члены комиссии:

Асадова О.В.

Вайлова В.В.

Дубовская Е.А.

Тышанна Т.Р.

В присутствии зав. производством Ильиной Ч.В.,
диет. сестры Мехиной Е.С.
составили настоящую справку о том, что «16» марта 20 21 г. в
18 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве тридцать;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве тридцать;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла твердое, жидкое (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: воспитателями (согласно приказу)

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства

дежурство педагогов

по приказу

чистота зала

соответствует санитарным

нормам

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 250

Внешний вид поваров ^(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) опрятный, чистый, в соответствии с пандемией имеют перчатки и маску.

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 в доступном месте, возле окна раздачи

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
контрольное блюдо выставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному буфета в школе каф.

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) одноразовые полотенца
- 2) установить параконтактную и раздачу с маршетами

Члены комиссии: Асадова О.В. Валова Е.В. Дубровская В.А. Филиппова Т.Р.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима от пуска готовых блюд	
16.03.2011	завтрак	мерная ложка мерная чашка	соответствует	соответствует	презентация	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.