

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ШШ - 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Павлова В.Б.

Члены комиссии:

Асадова О.В.

Валова В.В.

Дубровская В.А.

Житкина Т.Р.

В присутствии зав. производством Чибриковой Л.В.

диет. центр Чибриковой Л.С.

составили настоящую справку о том, что « 16 » апреля 20 11 г. в 10 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 имеется мыло + жожоба

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) 20 мин.

дети успевают позавтракать

(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 приказу

чистота зала по санитарным нормам

(чисто, светло и свежо)

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отсутствует. Повара работают на своих местах 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 размещено возле стола раздачи, в доступном месте для детей.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо выставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному нет буфета

Наличие пищевых отходов: мисок нет 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 параконвектомат и раздачу с маршетами

Члены комиссии: Асадова О.В. И
Валова В.В. И
Дубровская С.А. И
Атешкина Т.Р. И

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (зав- трак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной об- работки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾ блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда		
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима от- пуска готовых блюд	
16.07.21	завтрак	не проверялся	соответствие	соответствие	приятный внешний вид, запах.	соблюдается		

Зимечание:

- 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 3104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.