

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ИШ № 133

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии Фавлова Е.Б.

Члены комиссии:

Валова Е.В.

Асадова Д.В.

Дуровская Е.А.

Лисицина Е.В.

В присутствии зав. преемств. Ивановой Н.В.
диет. сестры Чепиковой Ю.С.
составили настоящую справку о том, что « 17 » декабря 20 20 г. в
13 час. 10 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 много кусковое, 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 приказу

чистота зала чисто, светло, светло

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 определен, соблюдено санитарные нормы, имеют защитные маски, перчатки

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, в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо выставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному буфет отсутствует

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 маршетами

Члены комиссии: Асадова О.В.

Валиева В.В.

Дуровская С.А.

Амирова Т.Р.

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)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима от пуска готовых блюд	
17.12.20	завтрак	не соответствует	соответствует	не соответствует	красивое	приятный вкус, запах и цвет. нормальная консистенция	соблюдается	
17.12.20	обед	не соответствует	соответствует	не соответствует	внешний вид	вкус, запах, цвет соответствует норме	соблюдается	
17.12.20	завтрак	не соответствует	соответствует	соответствует	красивое	цвет, запах и консистенция в соответствии с требованиями	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 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.