

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Школа № 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Павлова Е.В.

Члены комиссии:

Асадова О.В.

Валова Е.В.

Дубовская Е.А.

Титунца Г.Р.

В присутствии заведующей производством Чинишова М.В.,
директорской сестры Чекиной Т.С.

составили настоящую справку о том, что « 19 » февраль 20 21 г. в 12 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 04 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве Зак ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла твердое и 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: воспитатели (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 280

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов —
- наличие 2-х комплектов столовых приборов используются
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню в доступном месте для детей, располагается возле окна раздачи

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо вставлено

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). заполнено

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: купить одноразовые пакетики, установить параконвейер и раздачу с морозилом

Члены комиссии: Асадова Д.В. Д
Валова В.В. Дир
Дубровская В.А. Дир
Жукова Д.Р. Дир

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 блюда ⁽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	
19.04.11	Воск	неправильно картонный	соответствует	соответствует → атмосфера	соответствует	ароматный, аппетитный запах, хороший цвет, соответствует консистенции	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 3104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.