

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ШШ № 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тавлова В.Ф.

Члены комиссии:

Валова В.В.

Дуровская В.А.

Асадова О.В.

Тихонова А.О.

В присутствии зав.производства Чевыной Н.В.
директорской секретарь Чевыной Е.С.

составили настоящую справку о том, что «19» ноября 2020 г. в 13 час. 20 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 мыло + 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 и светло

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 180

Внешний вид поваров ^(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) вид опрятный. Товары 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 утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
контрольное блюдо выставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному
нет буфета

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 маршмалле

Члены комиссии: Асадова О.В. 
Васова В.В. 
Дуровская В.А. 
Жилина Е.Т. 

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) блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
19.11.20	завтрак	по технологии	соответствует	соответствует	выглядит аппетитно	приятный запах, ароматнее цвет. Консистенция соответствует	соблюдается	
19.11.20	обед	по технологии шкварки картофель	соответствует	соответствует	имеет приятный аромат и красивый внешний вид	соответствует запах, цвет и консистенция.	соблюдается	
19.11.20	полдник	по технологии	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 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.