

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ШШ № 133

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тавлова В. П.

Члены комиссии:

Асадова О. В.Василова В. В.Дуровская В. А.Тмицкая Т. Д.В присутствии зав. производством Чижикова Н. В.
директ. столовой Чижикова Т. С.составили настоящую справку о том, что «20» мая 2021 г. в 13 час. 00 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 мыло есть + 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 дежурствадежурство педагогов по приказучистота зала чисто, светло и чистообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 200

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, соблюдены все санитарные нормы, работают 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 утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда выставлены.

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:

- 1) купить одноразовые полотенца
- 2) установить параконвектомат и раздачу с маршмалл.

Члены комиссии: Асадова С.В.

Валова В.В.

Зубовская В.А.

Амурская Е.В.

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 отпус-ка готовых блюд	
20.05.2018	Обед	По меню - шницель картом	соответствует	соответствует	выглядит аппетитно	Соответствует и запах, и 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 Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.