

СПРАВКА по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ

ШШ - 133

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии

Лаврова В.Б.

Члены комиссии:

Васова В.А.

Вульговская В.А.

Амелина Т.Р.

Тихонова О.А.

В присутствии

зав. школой Шмидт Н.В.

директор школы Т.С.

составили настоящую справку о том, что «24» 09 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 1 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 приема 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, свежо

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

Внешний вид поваров вид приятный. Говара в
масках и перчатках
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов —
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чисте

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню висит возле окна раздачи

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствуют

Наличие и место расположения контрольных блюд:
контрольное блюдо выставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному
нет бурета

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: купить одноразовые посуда,
установить параконтейнеры и
раздачу с маршиком

Члены комиссии:

Валова В. В.

Дуриковская В. А.

Тихонова Т. Р.

Тихонова О. А.

Визр

Визр

Визр

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

директор

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Изучение качества готовой пищи								
Дата	Наименование приема пищи (зав-трак, 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 отпуска готовых блюд	
24.05.21	Обед	по технологической карте	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 продукции общественного питания.