

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ИИ - 133

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии

Павлова С.Ф.

Члены комиссии:

Дубровская С.А.

Атласкина Т.Р.

Валова С.В.

Тихонова О.А.

В присутствии

зав. производ. Мисской Н.В.

дир. сестры Кожаной Т.С.

составили настоящую справку о том, что «25» октября 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 + дезатор

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: воспитателей (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

Внешний вид поваров (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) опрятной, наличие перчаток и масок.

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню висит 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 заполнена

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: 1) купить одноразовые полотенца
2) установить параконвектомат и раздачу с маршалами

Члены комиссии:

Дубровская С.Н.

Клишова Т.Р.

Валова С.В.

Жисонова О.А.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

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 отпуска готовых блюд	
20.05.10.8	Обед	по технологическим картам	соответствует	соответствует	в меру	соответствует и 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.