

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 71

(наименование учреждения)

Проверить питание

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кашракова Елена Сергеевна

Члены комиссии:

1. Чернашова Екатерина
2. Кашракова Елена Сергеевна

В присутствии Директора

составили настоящую справку о том, что « 19 » 10 2020 г. в 09 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой (на входе)

есть с 10:00 до

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зам. директора по воспит. работе Индурга

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

хорошо

дежурство педагогов есть

чистота зала чисто

столы, стулья

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 110

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, чистый убор
перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
Наше меню есть, буфетная продукция
имеется.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
хорошо

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соответствует

Наличие пищевых отходов:

имеются в урне.

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

Качество готовой пищи (таблица 1). качественно

На основании вышеизложенного Комиссия
рекомендует: _____

Члены комиссии: 1. Комракова Елена Сергеевна
2. Чернышева Екатерина

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации директор МБОУ СОШ № 71 А.А. Виноградова

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
16.03. 2021	завтрак	доведено до готовности, каша не пригоревшая	соответствует	не производится	приятный эстетический вид.	Вкус, цвет, запах приятные.	соблюдается	
18.03. 2021	завтрак	доведено до готовности, каша не пригоревшая	соответствует	не производится	приятный эстетический вид.	Вкус, цвет, запах приятные.	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 продукции общественного питания.