

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 71

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Алексеева Ольга Борисовна

Члены комиссии:

Гусева Елена Александровна

В присутствии зам. директора по ВР Тимзбург
Кристиан Валерьевич

составили настоящую справку о том, что «10» ноября 2021 г. в 09 час. 35 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4^x; сетки, мыло, папье-маше бумажки, салфетки

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2^x; сетки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла присутствует

Наличие графика работы столовой присутствует

Наличие графика приема пищи обучающихся отсутствует

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ка зам. директора по ВР Тимзбург К.В

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов присутствует в зале

чистота зала соответствует нормам

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует стандарту

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов гермет
- наличие 2-х комплектов подносов присутствует
- наличие 2-х комплектов столовых приборов присутствует
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

доступ к меню, доступен
ассортимент! вафельки, вафельки со
сливочной начинкой, мороженок с шоколом, дольки, а
вафельки с творогом, печенья, конфеты, соевая
в масле, фуджас, сок в ассортименте, д.с.л.,
шоколад, сыр, сыр, в ассортименте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

отсутствует

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Улучшить вкусовые качества кондитерского
напитка и колпача (сладости)

Члены комиссии:

Александрова О.В.
Гуртокассина Л.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации зам. директора по ВР

Гинзбург Кристина Валерьевна

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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			
10.01.2017	завтрак	доведено до готовности	соответствует	соответствует	коллекция меню	полноценный	соблюдены	корректировка меню на следующий месяц

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).