

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ООШ № 15

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Соколова Е.А.

Члены комиссии:

Суркова Юлия Сергеевна

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 8 » 11 20 23 г. в 13 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой (на входе)

имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) _____

Наличие меню в доступе для всех категорий

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) пересчитано

10 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов дежурят классные руководители

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120,

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров определен, имеются спецодежда
работают в перчатках и масках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в наличии, размещение доступное

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному _____

Наличие пищевых отходов:

имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). _____

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: использовать тарелки фиксированно на
разной высоте. Стоит обратить внимание
на шпатель рук

Члены комиссии: Сускова Н.С. Сускова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы Сускова Е.А.

Таблиц

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾ блюда	Критерии оценки			Примечания
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
08.11.23	обед	блюда оформлены по стандарту	соответствует	пробирка	блюдо оформлено аккуратно	вкус карбюр. ароматизатор, запах сладкий, консистенция однородная	соответствует.	

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 ГО Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.