

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №16
(наименование учреждения)

родительской контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бакулина Д.А.

Члены комиссии:

Таловская Е.В.

Ковалева Л.В.

Алиев И.П.

Анжикин Р.О.

Черкасова Е.А.

В присутствии зав. столовой Кулиджанова Н.В.

составили настоящую справку о том, что « 26 » октября 20 23 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 ;

подведена холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

и диспенсор 1 сух. салгр.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла Да

Наличие графика работы столовой (на входе) Да

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) Да

Наличие меню в доступе для всех категорий

Да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Да

15 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Бакулина Д.А.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов Да

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 150

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетвор.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов Да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов Да
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному Да

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удовлетворит.

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: Спасибо!

Члены комиссии: Таловская Е.В., Ковалева Л.В.

Алиев И.П., Алиичи Р.О., Черкасова Е.Л.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и ужин)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾ блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		
28.10.	Мансарам чай с сахаром	хорошо	100	100	Мансарам оформлен хорошо, мансарам имеет приятный вкус, мансарам имеет приятный запах, мансарам имеет приятную консистенцию.	65°		
	Мансарам чай с сахаром	хорошо	100	100	Мансарам оформлен хорошо, мансарам имеет приятный вкус, мансарам имеет приятный запах, мансарам имеет приятную консистенцию.	65°		
	Мансарам чай с сахаром	хорошо	100	100	Мансарам оформлен хорошо, мансарам имеет приятный вкус, мансарам имеет приятный запах, мансарам имеет приятную консистенцию.	65°		
	Мансарам чай с сахаром	хорошо	100	100	Мансарам оформлен хорошо, мансарам имеет приятный вкус, мансарам имеет приятный запах, мансарам имеет приятную консистенцию.	65°		
	Мансарам чай с сахаром	хорошо	100	100	Мансарам оформлен хорошо, мансарам имеет приятный вкус, мансарам имеет приятный запах, мансарам имеет приятную консистенцию.	65°		

Примечание:
 (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, 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.