

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №16

(наименование учреждения)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бакулина Д.А.

Члены комиссии:

Таловская Е.В.

Ковалева Л.В.

Алиев И.П.

Анчики Р.О.

Черкасова Е.А.

В присутствии зав. столовой Кулиджолачан Н.В.

составили настоящую справку о том, что « 29 » ноября 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 ;

наличие холодной и горячей воды

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

+ диспенсер 1 сух. сал.

(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 удовлетворительно

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 утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
есть

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному Да

Наличие пищевых отходов: 3%
очень мало
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). удовлетворител.

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: Работать на прежнем уровне. Спасибо!

Члены комиссии: Таловская ЕВ Ковалева АВ

Алиев И П Анчикин РО Черкасова ЕА

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации [подпись]

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 ⁽²⁾ блюда	Качество блюда			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		
29.09	Порейши завтрак Рис с овощами		150	150	Доведено до готовности, порейши хорошо натружены, шпинат не слишком соленый, вкус в меру соленый	+65°С		
	Рыба тушеная в сметане с овощами Жареная из картофеля		140 200	140 200	Рыба сохранила форму, консистенция шпината. Рыба зажарена со вкусом с овощами. вкус картофеля соевый +14°	+65°С		

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

Хлеб пшеничный	64	64				
Хлеб ржаной	30	30				
Суп из овощей	50	50				

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