

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Лицей № 185, МБОУ СОШ № 202
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Анжикен Роман Александрович

Члены комиссии:

Гаранова О.С.
Жижкина Н.М.
Курманов В.Д.

В присутствии отв. за орг. гор. питания Жовоселевой И.В.

составили настоящую справку о том, что «22» ноябрь 2022 г. в 13 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7 шт.;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

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) 10, 20 мин., успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Жовоселева И.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) да;
дежурит уч-ся с 14 лет.

дежурство педагогов да

чистота зала удовлет.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 140 мест,

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлет.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые сухие

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые сухие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в камбузе, на стенде, фартухе

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответств.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на линии раздачи, в камбузе

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

достаточный, соответствует

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удовлет.

На основании вышеизложенного Комиссия
рекомендует:

Члены комиссии:

Аншхин Р.О.

Баранова О.С.

Жигеева Н.И.

Курманов В.Д.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации И.В. Омиченко



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
22.11.2022	обед	блюда доведены до готовности, не пригоревшие, не сухие, не сырые	соотв.	проведено, соотв. меню	хороший	вкус-5б цвет-5б запах-5б консистенция-5б	менее	

Примечание:

) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

) – контрольное взвешивание блюда

) – 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.