

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №16

(наименование учреждения)

Микст 185

родительский контроль.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Алиев И.Т.

родитель 10 кл МБОУ
5Мкл. л 185 СОШ №16

Члены комиссии:

Заркасов А.Б. (40) Ковалева Л.В. (28 45)
Азарович Т.Н. (56) Киселева И.В. (6М-1)
Алиев Р.О. (7М)

В присутствии

заведующий столовой.

Курдюков И.В.

составили настоящую справку о том, что «27» 12 2022 г. в

11 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(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)

успевают

при перемене по 15'.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора по в.р. Бошурин Д.В.
дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

дисциплины школы.
да

чистота зала

уровень.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 150

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

уровень.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов уровень
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов уровень

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на кухне

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному да

Наличие пищевых отходов:

практически отсутствуют; имеются в наличии, имеются в избытке

Качество готовой пищи (таблица 1). приемлемая

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: 1. зав. столовой:

увеличить количество столовых приборов, в связи с увеличением количества столовых приборов.

2. Кен. МК:

провести беседу с управляющим кафе о бережливом отношении к количеству посуды.

Члены комиссии:

Герасов А.В. Зерв А.И. Акиев И.П. Акиев
Ковалева Л.В. Агаронов Т.Н. Акиев Р.О.
Миркина Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Зерв И.И.

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
24.12.22	карпе по-ре	карпе доведено до готовности	150	155	консистенция кусков, пыльная	масса булочки	40°	
	кошелек из гов	- -	45	45	↓	вкус соевый, слегка кислый, с ароматом чеснока и масла	65°	
	хлеб пшеничный	—	46	50	—	—	—	
	каштан у курицы	- -	200	200	отвар прозрачный	вкус кисло-сладкий, аромат абрикоса, отвар прозрачный.	15°	

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.