

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №16 и лицей №185

(наименование учреждения)

общественной столовой

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жижина Н. В.

Члены комиссии:

Черников А. Б., Ковалева А. В., Ашев И. Я., Агаронов Т. М.,
Алексин Р. О.

В присутствии Новоселовой И. В., Кузнецовой И. М. В.

составили настоящую справку о том, что « 30 » 09 2022 г. в 13 час. 20 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 ;

(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) 15', да

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Жижина Н. В., Новоселова И. В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) 4 человека

у класса

дежурство педагогов 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 есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов уровень

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: да

Соответствие рационов питания утверждённому меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соотв.

Наличие пищевых отходов: имеются 20-30%
 (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). приемлемая
 На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: приобрести 2-й номеровой

Члены комиссии: Жижина Н.В. Знаев Агарончик А.В.
Червасов А.Б. Григорьев Анжанин Р.О.
Ковачев Н.В. Жуков
Ашев С.Т. Васильев

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



Таблица 1

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			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Блюдо из гов. на сковороде с карто		250	250	Омлет	Омлет со свежими грибами нарезки. Руче с соусом в виде рваных кусочков.	соблюдено	
	Макаронные изделия с сыром		200	200	Омлет	Макарон. со свежими грибами, соусом.	- / -	
	Комплименты из фруктов		45	45	Омлет	Макарон. с сыром. Свежий вкус из со свежими грибами. Руче в виде сливок.	- / -	

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.

