

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

СШБОУ СОСН №16 +

(наименование учреждения)

школа №185

родительский комитет

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Балушина ДА

Члены комиссии:

Тасолова СВ

Ковалева АВ

Аникин РО

Турасова Е

В присутствии зав. столовой

Курдюмовой АВ

составили настоящую справку о том, что «29» 02 2024 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 2шт

холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

+ диспенсор - 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) да

при перемене по 15

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Балушина ДА

дежурство учащихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов да

чистота зала уровень

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 уровень

Эстетичность накрытия столов:

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

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:

~2%

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удовлетворительно

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

все хорошо!!!

Члены комиссии: Таловская З.В.

Ковалева Л.В.

Анжуман Р.О.

Тарасова З.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Ду

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
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
29.02	Манная каша		140	141	Каша имеет комчатый вид. Вкус свежий, манная каша, соевое молоко от сыра и запеканка манная.			
	Утренняя каша		85	85	Манная каша.			
	Суп вареники с сыром		57	50	Суп с супом и запеканка манная.			
	Ужин		10	10	Суп вареники с сыром.			
	Чай с сахаром		200	200	Чай вареники с сыром.			

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.