

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №6, лист № 185

(наименование учреждения)

родительский комитет
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ковалева А В

Члены комиссии:

Алиев И А, Герасов А Б, Агаров Т Н,
Киселев Н В, Алиев Р О

В присутствии заведующей столовой
Курбанович М В

составили настоящую справку о том, что « 20 » 03 2023 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

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

при перемене по 15'

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. дир. по ВР Башурин Д А

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурный класс

дежурство педагогов да

чистота зала уровн.

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 уровн.

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:

да

Соответствие рационов питания утверждённому меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на рецептах

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

да

Наличие пищевых отходов:

10% (учтена в отходах)
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). применяется

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

стасебод за качество работы

Члены комиссии: Ковалева АВ Им - Герасов АВ Гурь
Осипова СВ Агаронен ТИ
Алексеев ИА Алексеев РО

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Им / Гурь

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
20.03.23.	Обед по меню по Кривцевскому		100/5	100/5	Форма сохранена	На разрез каша однородная, мелкозернистая, серого цвета	45°C	
	Жареная гречневая каша с маслом	доведено до кипения	180	180	Упругая форма	Форма кашки набухла, сохранена форма, рассыпчатая каша	40°C	
	Хлеб пшеничный		57	50	Форма сохранена	Увеличение вкуса и запаха пшеничного хлеба		
	Хлеб ржаной		10	10	Форма сохранена	Увеличение вкуса и запаха ржаного хлеба		
	Чай с сахаром и молоком		200	200	Прозрачный, желтый цвет	Характерный запах чая с привкусом молока	40°C	

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.