

СПРАВКА
по изучению организации питания в МАОУ Лицей №185
(на базе МБОУ СОШ №202)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Новоселова Ирина Васильевна

Члены комиссии:

Таранова А.С.
Саженишкова Н.В.

В присутствии Литвиненко О.Т., зав. столовой

составили настоящую

справку о том, что « 14 » сентября 20 23 г. в
14 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7 (шесть)

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 1 (одно) шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется, на листе меню

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

10-20 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Новоселова И.В., зам. дир. по ЗВР

дежурство учащихся в столовой (как организовано) учащиеся 9-11 классов

дежурство педагогов дежурные учителя, деж. администратор

чистота зала чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров хорошо, зачесаны и дружно украшены
нет, волосы убранные, спецодежда, перчатки в наличии

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлет.

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чистота, сухие

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
меню размещено на стенде, доступно.
Ассортимент разнообразный.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
на линии раздачи, в наличии

Ассортимент буфетной продукции размещен на стенде,
разнообразный, соответствует утвержденному

Наличие пищевых отходов:
имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Z

Члены комиссии:

Голованова И.В.
Жаранова А.С.
Савоженникова Н.В.

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

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)	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.02. 2013	Обед	Блюдо доведено до готовности, не пережарено, не пересушено, не сырое и т.п.	сост. 5 порц - 1,1 кг. Сметаной, по меню - 1,050 кг	молочное	вкус - 5б цвет - 5б запах - 5б консистенция - 5б	температурного режима отпуска готовых блюд 5б		

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;

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Школа № 16
(наименование учреждения)

Директор Школа № 16
Родиченко И.И.
(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Анжеев Р.О.

Члены комиссии:
Анжеев И.И., Рованов А.В., Чернышев А.Б.
Агаронен Т.Н., Петрова И.В.

В присутствии зав. столовой Чернышев И.И.

составили настоящую справку о том, что « 15 » 02 2023 г. в
12 час. 10 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 есть
Наличие графика работы столовой (на входе) есть
Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) есть
Наличие меню в доступе для всех категорий

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) есть
при перемене по 15 мин, успевают.
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. дир по ВР Вещинский Д.А.
дежурство учащихся в столовой (как организовано) по графику.

дежурство педагогов не на всех переменах.

чистота зала удовл.

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.)
достаточно.

Внешний вид поваров удовл.

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 утвержденному меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на кафедре

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному меню.

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1). приемлемое

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Бюджет расходов уместен по сметам в сумме 16 миллионов во время обеда уместен

Члены комиссии:

<u>Алиев И.Р.</u>	<u>Алиев Р.О.</u>
<u>Ковалева Л.В.</u>	<u>Геркаев С.В.</u>
<u>Агаронен Т.Н.</u>	<u>Климова М.</u>

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы СОШ № 16

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
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Обед							
	Рассольник со свежими грибами до готовности	до готовности	150/10	150/10	Вкус соевый, запах и консистенция хорошие и рассольника	согласно 44°C		
	Тов. из свеклы	-	100	100	Вкус и запах хорошие	65°C		
	Хлеб пшеничный	-	65	40	Вкус и запах хорошие	-		
	Хлеб ржаной	-	10	10	Вкус и запах хорошие	-		
	Сол. блины	-	100	100	Вкус и запах хорошие	-		
	100-рублевый	-			Вкус и запах хорошие	-		

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. Общественное питание. Метод органолептической оценки качества продукции