

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»
г. Белгорода им. В.Казанцева

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Несинеренко Светлана Ивановна

Члены комиссии: Чернышова М.И., Дудяков В.И.
Семейский Вадим Иванович
Казанцева Н.А.

В присутствии зав. производством Стожикова Т.И.

составили
настоящую справку о том, что «12» 04 20 22 г. в 15 час. 15 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

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

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут,
успевают.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора Казанцева Н.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

есть от 14 лет, с письменного разрешения родителей

дежурство педагогов есть

чистота зала на отлично.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 14 столов

28 скамеек.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует
- наличие 2-х комплектов подносов
- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется, специально оборудовано

Ассортимент буфетной продукции имеется

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Председатель Несмеренко С.И.
Члены комиссии: Черманова И.А.
Ошвенцовы: Козачева Р.А.
по протоколу

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации зав. производством Сухоминцев В.И.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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	
12.04.22	Обед	доведено до готовности	соответствует меню	контроль взвешивания	соответствует	соответствует	соответствует	

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).