

СПРАВКА № 7

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Несечеренко С.И.

Члены комиссии:

Черемшова М.И., Марчук М.С., Рудкевич С.А.  
Казанцева Н.А.В присутствии зав. производством Снежжиной Т.И.настоящую справку о том, что «18» 03 2022 г. в 12 час. 30 мин. составили

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электропродуватели в количестве 2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла естьНаличие графика работы столовой естьНаличие графика приема пищи обучающихся естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Казанцева Н.А., зам. директорадежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период  
дежурства детей) с 14 лет, с письменного разрешенияродителей, законных представителейдежурство педагогов дежуритчистота зала на отличноОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 14 столов, 28скамеек

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует, опрятно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов отлично

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются, специально оборудованное место.

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 комиссии: Нескережко С. Г.  
Члены комиссии: Марчук В. С.,  
Черепанова И. И., Черепанова Дудякина С. Я.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации зав. производством Смажнина М. 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	
18.03.2022	Обед	Доведено до готовности	соответв.	соотв. меню	отлично	соответ. зав. перм.	Соответ.	

## 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).