

СПРАВКА № 2

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

Члены комиссии

Несшеренко С.И.  
Дудкевич С.Я., Козаченкова Н.А. Марчук Ю.С.

В присутствии

зав. производством Стожаниной Т.И.

составили

настоящую справку о том, что «14» 09 2021 г. в 10 час. 45 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 (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

есть  
есть  
есть  
успевают

(примечание)

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

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

зам. директора Козаченкова  
ученики старше 14 лет, с письменного разрешения родителей

дежурство педагогов

чистота зала

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

отлично, чистый, аккуратный, чистая одежда

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

отличноне предусмотреноесть

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:

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:

Нерешенко С.И.

Розанова Н.А.

Бурганская О.Г.

Марчук Ю.С.

Дудяков Е.А.

Смашина М.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_



## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.09.21	Обед	доведено до готовности	соотв.	соотв.	соотв.	отлично	соотв.	

## 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).