

СПРАВКА

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:

Несмеленко, Р.И.
Дудревиз Е.Я., Фозанцева Н.А.,
Черепанов М.И., Носатова Н.С.

В присутствии зав. производством школьной столовой
Сможидиной М.И. составили

настоящую справку о том, что «16» февраля 2021 г. в 11 час. 20 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 электроподогреватели 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 мин.,
успевают

(примечание)

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

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

указанное старшеклассники, 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 17 столов,
34 скамьи.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отлично

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов отлично

- наличие 2-х комплектов подносов не предусмотрено

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

- гигиеническое состояние столовых приборов на отлично

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

есть, досматривают

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть, оборудовано отдельное место

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

расширение ассортимента
буфетной продукции.

Члены комиссии:

Председатель комиссии

Члены комиссии: Дудкевич С.И., Дудкевич С.И.

Черепаново И.И., Носов Н.С.

Козачева И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы

зав. производством

И.И. Носов

С.И. Носов

С.И. Носов

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	
16.02.21. 12.25	Обед	доведено до готовности	соответ.	соотв.	соотв.	Оценка общая	соответ.	отлично

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).