

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

Сиссидиева

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Несенеренко С.Г.Члены комиссии: Дудкевич С.Д., Карамышева А.А.,
Черепанов М.А., Яровая Н.В.В присутствии зав. производством Смирновой Т.А.

составили

настоящую справку о том, что «02» декабря 2021 г. в 10 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 (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

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

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора Карамышева А.А.дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) успевают сходить в туалет 14 лет (8-14 кл.)с письменного разрешения родителейдежурство педагогов есть, по графикучистота зала оченьОбеденный 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 короткие волосы, маски, перчатки,
свеж. одежда

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов очень- наличие 2-х комплектов подносов не предусмотрено- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть

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:

Председатель комиссии:

Н.С. Черненко

Члены комиссии:

Яковлев Н.В.

Черепанова В.И.

Коржев Е.А.

Козанцева Н.А.

С.И.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

С.И.С.

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	
02.12.2021	Обед	доведено до готовности	соотв.	соотв.	соотв.	оценка	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).