

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:

С.И. Носовиченко
С.В. Дудревич, Н.А. Казанцев,
М.И. Черепанова, Н.С. Носовичова

В присутствии зав. производством школьной столовой
Смоляникова М.И. составили
настоящую справку о том, что «18» февраля 2021 г. в 12 час. 10 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 электрополотенца 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

(примечание)

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

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

старики 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 17 столов,

34 скамьи.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отлично

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует

Наличие 2-х комплектов подносов —
Наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
Гигиеническое состояние столовых приборов есть.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: есть, достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть, оборудовано спец. местом

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:

Члены комиссии:

Председатель: А.И. Нестеренко

Члены комиссии: А.Е. Дудкевич

М.А. Корамеева, А.И. Черепанов, И.И.

А.Н. С. Носанова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

зав. производством И.И. Смакшина

Приложение 1

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	
12.02.21	Обед.	норма	норма	норма	отлично	отлично	норма.	
12.10				прим. котлет.				
				№ 82 гр.				

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).