

СПРАВКА № 6

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 Несенгеренко Светлана Ивановна

Члены комиссии:

Череманова М.И., Рудкевич Е.Д.
Ворошилов Н.А.В присутствии зав. производством Смагина Е.И.составили
настоящую справку о том, что «15» 02 2022 г. в 13 час. 30 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 ватер в количестве 2 рука;

(примечание: если есть замечания)

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

(примечание)

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

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

детей от 14 лет с письменного разрешения родителейдежурство педагогов естьчистота зала отличноОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 14 столов,
28 скамеек

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует,

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

есть, в ассортименте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

наличие, отдельно оборудовано

Ассортимент буфетной продукции

наличие 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:

увеличить количество булочных изделий, пирожков. в ассортименте буфетной продукции.

Члены комиссии:

Председатель комиссии Александр Александрович
Члены комиссии: Владимир Александрович
М. П. Черепанов Черепанова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Зав. производством
Смажков М. П.

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	
15.02.2020	Завтрак	доведено до готовности	соотв.	соотв.	соотв.	отлично	соотв.	всего

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).