

СПРАВКА № 3

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»
г. Белгорода им. В.Казанцеваежедневная
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Несинеренко С.И.
Вудкевич Е.И., Носицкая Н.А.,
Череманова И.И.

В присутствии

зав. производством Остапенко В.И.

составили

настоящую справку о том, что «28» 09 2021 г. в 11 час. 50 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
15 минут

(примечание)

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

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

дежурство педагогов

чистота зала

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

корочки, маски, перчатки,
чистая спец. одежда
отлично
не предусмотрено
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:

- 1) Возможность зашифровать первые блюда, компоты, десерты, напитки, особенно во время праздников (по организационному отпуску) и т.д. это желательно.
- 2) Обеспечение безопасности состава пищи.
- 3) Отсутствие шума ?!
- 4) Возможность также обеспечить и/или организовать в виде рыбалки, игры и т.д. в зимний период.

Члены комиссии:

Несмеренко С.И. Менее Смолдин Т.И.
Будкевич Е.В. Менее
Федосеева Р.В. Менее
Черемшова М.С. Черемшова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

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	
28.09.21	Обед	доведено до готовности	соотв.	соотв.	отлично	соответств.		

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).