

СПРАВКА № 1

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

Несмеренко С.И.

Члены комиссии:

Будасов Е.А., Казанцева Н.А., Куртеева О.Т.,
Ворожцова Ю.А., Бирюкова В.А.,
Самойленко Е.С.

В присутствии

зав. производством школьной
столовой Несмеренко Т.В.

составили

настоящую справку о том, что «06» 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

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: зам. директора Н.А. Казанцевадежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства детей)ученики старше 14 лет, с письменного разрешения родителей

дежурство педагогов

чистота зала

отличноОбеденный 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

отлично

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов опытно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется, отдельно оборудовано

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:

5+ все вкусно!!!

Члены комиссии:

Н. А. Нармандя
Е. З. Рудевич
О. Т. Фурманова
Н. А. Воронков

С. И. Несмелов
В. А. Дирмаков
Е. С. Самойленко
Ильина Ю. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации зав. производством Шопов

И. И. Смагина

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	
06.09.10г.	Обед.	доведено до готовности	соотв.	соотв.	соотв.	отлично	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).