

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»  
г. Белгорода им. В.Казанцева

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Несенченко С.В.Черепанов И.С.Мартин Ю.С.Будкевич Е.И.Сарашкина Н.Н.

В присутствии

зав. производством питания Т.И.

составили

настоящую справку о том, что «18» января 20 22 г. в 12 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 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)

успевают20 минут

(примечание)

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

зам. директора Сарашкина Н.Н.

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

ученики старше 14 лет, с письменного разрешения родителей

дежурство педагогов

чистота зала

очень

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

очень, чистые, в белых костюмах, масках, перчатках, чистая обувь

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

Члены комиссии:

Бурдakov

Кабанов

Марчук Ю.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Смаженина Т.И.



## 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	
18.01.22	обед	доведено до готовности	контр. взвешив. соответствует	соотв. меню	соотв.	соотв.	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).

### Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г  $(220 \text{ г} * 97\%)$ , в сторону увеличения до 227 г  $(220 \text{ г} * 103\%)$ . Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.