

СПРАВКА № 3

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

ежедневная, приказ № 60 от 04.02.2020

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Несинеренко С. В.
Дурнев С. А., Казанцев Н. А.
Воробьев С. А.

В присутствии

зав. производством школьной столовой
С. Махшиной Т. И.

составили

настоящую справку о том, что «18» 02 2021 г. в 10 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 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, успевают

(примечание)

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

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

указанные старше 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 14

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отлично

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов отлично

- наличие 2-х комплектов подносов

- 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, 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:

- 1) увеличить ассортимент кондитерских изделий на горячем завтраке
- 2) увеличить количество свежих овощей.

Члены комиссии:

Председатель комиссии А.И. Носов
Члены комиссии: Домашев С.В. Дурнев
И.А. Казанцев С.А. Воробьев

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

зав. производством Д.И. Стахилин

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	
18.02.2021 10:32	завтрак	доведено до готовности	соотв.	соотв.	соотв.	Оценка вкуса отличная	соответствующей.	

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).