

**СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

_____ (наименование учреждения)

_____ (основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Иванникова Д.И.

Члены комиссии: Имхатенко Е.И.

В присутствии зам. директора по ВР Тимобурз К.В.

составили настоящую справку о том, что «24» 11 2021 г. в 14¹⁵ час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)
Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)
На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по ВР Тимобурз К.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов да

чистота зала чист

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 110

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)
Внешний вид поваров определен

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню в наличии, находится в доступности

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии

Ассортимент буфетной продукции

свиная вымя, сок, вода, яблоки, шоколад

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Претензий не имеется

Члены комиссии:

Шанишова Э.И. ИИ
Исаченко Е.И. ИИ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Вашерьева РФ
Гинзбург Кристина

Таблица 1

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	
23.11	обед	1. доведено до готовности	520гр	520гр	соблюдено	вкусно, запах соответствует	соблюдено	

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).