

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 71
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тимзбурз Кристина Валерьевна
зам директора по ВР

Члены комиссии: Ушакова Екатерина Васильевна - зам.
по АХЧ, Махмурова Анна Махмуровна -
учитель начальных классов

В присутствии зам по ВР Тимзбурз К.В

составили настоящую справку о том, что «18» февраля 2022 г. в 9 час.
40 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 в наличии

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают
20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам директора по ВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала хорошо

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 соответствует нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню в наличии, размещено в доступном месте. Ассортимент буфетной продукции представлен на витрине

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии, в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции свежие выпечка, сокосодержащие напитки, вода,

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

На основе изучения качества питания школьников во время завтрака 18.02.2012 замечаний нет

Члены комиссии:

Тшакова Е.В.
Махмутова А.Ш.

И
И

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Тимбури К.В.

Вед.

зам. директора по ВР

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	
18.02.2022	Завтрак	Блюдо доведено до готовности	490	490	эстетически оформлено	вкус, запах приятный	соблюден	

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).