

СПРАВКА № 03

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

ежедневно
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дудкевич В. Я., и.о. директора школы

Члены комиссии:

Макаренко Нелли Михайловна,
родитель
Кожанова Н.А., зам. директора
Пономарчук Е.А., зам. директора
В присутствии зав. производством Смахтиной В.

настоящую справку о том, что «26» 09 2023 г. в 11 час. 30 мин. составили
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 электросушилки для рук 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,
ученики успевают принять пищу
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) с 14 лет, с письменного разрешения

родителей, законных представителей
дежурство педагогов по графику

чистота зала отлично

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 14 столов,
25 скамеек

(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 —

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: буфетная продукция есть, меню размещено

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: оборудовано место, контрольные блюда выставляются

Ассортимент буфетной продукции не достаточен

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

не достижимы ассортимент буфетной продукции.

Члены комиссии:

Макаревич Н. М. Закашич
Сазанцева Н. А. М. И.
Мельников Е. Д. Сид

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации И.о. директора М.И. Вудкевич С.В.
Зав. производством. Смахлима 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			
26.09.23	Обед	соответств	соотв	соотв меню	ошлито	ошлито	соотв	

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).