

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

ежедневная

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Руднев В.В., и.о. директора школы

Члены комиссии:

Позданидова Надежда Александровна, зам. директора
Позданилова Наталья Владимировна,
Поздаников Александровна,
зам. директора

В присутствии зам. производствен. Снежжиной
Тамбовой Г.В. составили

настоящую справку о том, что «17» 10 2023 г. в 12 час. 15 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 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,
успевают принять пищу

(примечание)

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

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

нарушений не выявлено
дежурство педагогов дежурство по графику

чистота зала хорошо

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 20 столов,
4 скамьи

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров хорошо

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: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню В основном
соответствует, замена согласно приказа

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда на выделенном
выделенном месте.

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:

разнообразить буфетную продукцию.

Члены комиссии:

Дудасев С. О.

Назаркулов М. О.

Полонарук С. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Смакшиев Т. А.

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			
17.10.23	дизгустандо обед	соответ.	соответ.	соответ.	соответ.	соответ.	соответ.	—

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).