

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

Емелиной

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дуднев В.Д., и.о. директора школы

Члены комиссии:

Козаченко Наталья Александровна, зам. директора
Петрова Марина Сергеевна
Пеньмарук Екатерина Александровна,
зам. директор

В присутствии Смажениной Т.И., зав. производством.

составили

настоящую справку о том, что «19» 10 20 г. в 12 час. 25 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 мин.,
достаточно для приема пищи.

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) 6-14 лет, с письменного согласия

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 20 столов,
44 скамьи.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отлично

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов —

- наличие 2-х комплектов столовых приборов —

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: есть

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
на отдельно выделенном месте, имеется.

Ассортимент буфетной продукции предоставлен.

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

разнообразить перекус выдвояемыми фруктами, (яблоки преобладают)

Члены комиссии:

Дудяковская В.В.
Петрова М.С.
Пономарчук С.В.
Коронцова Н.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Смахина 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			
19.10.23	завтрак	соответ.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	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).