

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

Рудковец В.И., ч.о. директора школы

Члены комиссии:

Надальцева Надежда Алексеевна, зам. дир.
Борзенко Ирина Васильевна
Педомарчук Екатерина Александровна

В присутствии

зав. производством

составили

настоящую справку о том, что «24» октября 2023 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 минут
успевают принять пищу.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Созанову Н.А., зам. директора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей) организовано с участием детей от 14 лет, с письменного разрешения родителей, закона и пред.

дежурство педагогов организовано, согласно

графика

чистота зала хорошо

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

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

10 столов, 44 скамьи.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

опишно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов опишно

- наличие 2-х комплектов подносов —

- наличие 2-х комплектов столовых приборов —

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

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

Ассортимент буфетной продукции есть

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Все очень понравилось!

Члены комиссии:

Дудкевич Е.А.
Борзехко Л.В.
Пондрусек Е.А.
Карацеева Н.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Смагина В.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	
24.10.2023	завтрак	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).