

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 71

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ишметолова Татьяна Александровна

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 30 » ноября 20 21 г. в 10 час. 10 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 есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по БУ Шиндурз К.В

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала определено

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

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

соответствует

Ассортимент буфетной продукции широкий

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Претензий к данному меню не имею

Члены комиссии: Шистополова Татьяна Александровна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации зам. директор по ВР

Лиздурн К.В.

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, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
30.11.	Завтрак	доведено до готовности	335	соответствует	удовлетворительное	соответствует	соответствует	

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).