

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 71
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии зам. директора по ВР Тинзбург К.В.

Члены комиссии: Матюшикова Татьяна Осиповна
Скож Александр Васильевич

В присутствии зам. директора по ВР Тинзбург К.В.

составили настоящую справку о том, что «12» января 2022 г. в _____ час.
_____ 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 в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

да
дежурство педагогов да

чистота зала да

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отсутствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в наличии
доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии и доступном месте

Ассортимент буфетной продукции варенье, вода, соки,
шоколадная продукция

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

претензий нет.

Члены комиссии: Маножишова Татьяна Олеговна

Скок Александр Васильевич

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

Гинзбург 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, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.01 2022	обед	добавлено до 420 гр. сыр	420 гр.	420 г	внешний вид запах консистенция	всесоответствие	КСБ	

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).