

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 71

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гинзбург К.В.

Члены комиссии:

Богданова Ю.А., Ушакова Е.В.

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что «27» декабря 2021 г. в 9 час. 30 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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала чистый

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 повара соответствует нормам

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в наличии и доступно, меню размещено на стенде, ассортимент буфетной продукции представлен на витрине

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии, на видном месте

Ассортимент буфетной продукции свежая выпечка, напитки, сезонные кондитерские изделия

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Претензий нет

Члены комиссии: Богданова Ю. А. Ушкова Е. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации зам. директора по ВР  
Гиздур К. В. Воз

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	
27.12	Завтрак	блюдо доставлено в готовом виде, не пригоревшее	490	480	эстетически оформлено	запах приятный, хорошее качество	соблюден	

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).