СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ЭК1

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Коновко Евгения Сергеевна

Члены комиссии:

Миллер Лидия, Савельева-Эрдман Евгения

В присутствии Милюшиковой А.С.

составили настоящую справку о том, что «10» ноября 2022г. в 11 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 7;

2 шт не работает

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла во всех присутствует

Наличие графика работы столовой (на входе) ✓

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) ✓

Наличие меню в доступе для всех категорий ✓

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) почти все дети успели поесть. Несколько

(примечание) детей не успели полностью доесть до звонка.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Милюшиковой А.С., Пестоковой Л.В., Черниковой

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурят разные классы по графику дежурство педагогов по графику

чистота зала чисто, столы аккуратные, пол подметён

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров все в форме, волосы собраны. Чисто

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов подносов ✓
- наличие 2-х комплектов столовых приборов ✓
- гигиеническое состояние столовых приборов ✓

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: присутствует

Соответствие рационов питания утверждённому меню замена гречки на рис

Наличие и место расположения контрольных блюд: представлено несколько блюд, но не весь ассортимент

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соответствует

Наличие пищевых отходов: в закрытых ведрах

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

Качество готовой пищи (таблица 1). хорошего качества

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: продолжать работать в том же качестве. Замечаний не найдено. Сохраняйте тот же уровень.

Члены комиссии: Миллер Л., Савельева-Труман Е., Коновко Е.

Сав - Труман

[illegible] А. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации ____________________

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки$^{(1)}$	Выход блюда	Контрольное взвешивание$^{(2)}$	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)$^{(3)}$	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
10.11	II прием 11:50.	1	1	в среднем вес по норме	хорошее	блюда вкусное, пахнут аппетитно, соответствуют заявленному.	блюда теплое	

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), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.