Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ "Л"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шутько В.Г.

Члены комиссии:

Мюллер Л.А., Миленкова А.С.

В присутствии Кунгурцева Ж.Г.

составили настоящую справку о том, что «16» апреля 2021 г. в 9 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении. и 10 55

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 шт;

подведена.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 7 шт;

1 не работает

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой (на входе) есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) есть

Наличие меню в доступе для всех категорий есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают 15 мин, 15

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Миленкова А.С.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) —

дежурство педагогов есть

чистота зала удовлетворительно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительный, (опрятный, соответствует нормам Санпина)

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню в наличии доступно. буфетное место не задействовано (нет рабочих и пекаря)

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: соответствует меню

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному ассортимент однообразен, представлено только сладкое х/б изделия

Наличие пищевых отходов: 1) были в большом количестве 2) отходы около 90%
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). удовлетворительное.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: организовать буфет для увеличения разнообразия ассортимента х/б изделий, разнообразить меню бесплатного

питания за счет увеличения порции, для предоставления выбора еды ребенком. (т.е. бутерброд, фрукт, чуть гарнира, вареное яйцо, чай)

Члены комиссии: Шутько В.Т., Миллер Л.А., Мелешкова А.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Шутько В.Т.

Миллер Л.А.

Мелешкова А.С.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки(1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)(3)		
16.04.24 9:55	завтрак 1 класс	соответствует	соответ	блюда были весомы чуть больше	(сел. фото) удовлет.	омлет пушистый, вкус отличный, соответствует блюд. яблоки, свежие, вкусные бутерброд с сыр. слив. масл	блюда подавались горячими пищача в течение 7 минут	некоторые дети не (5) пробуя ели только бутерброд или яблоко
16.04.24 10:55	завтрак 4 класс	соответствует	соот-ет.	соответствует	удовлетв (см фото)	Цв-цветное, кавристое, вкусные. котлета - сочная, несухая, с мясом говядины, пюре тоже хорошо приготовлено, соус нейтральный	блюда подавались горячими	дети в основном мясное не употребляли вместо к гор (суп мясо) (5) 1-3 человека ели.

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.