Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ЖКЛ

(наименование учреждения)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шутько В. Г.

Члены комиссии:

Растегаев М. Н.

Миланкова А. С.

В присутствии зам. производством Кунгурцевой Ю. Г.

составили настоящую справку о том, что «22» 10 2021 г. в 9 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

умывальник №5 - нет подведена вода холодная и горячая,

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 7;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой (на входе) да

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) да

Наличие меню в доступе для всех категорий да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Миланкова А. С., зам. директора по ВР

дежурство учащихся в столовой (как организовано) С 14 лет с согласия родителей

дежурство педагогов да

чистота зала чисто, но требуется дополнительная после приёма пищи

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 240, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, соответ. санитар. (ИНЗ в наличии)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов наличие + индивидуальные салфетки
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: размещено в специально отведённом месте для буфета. К 9:55 хлебобулочные изделия отсут.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии, в специально отведённом месте

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному на рядом да

Наличие пищевых отходов: имеются в избытке

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

Качество готовой пищи (таблица 1). принимается

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: 1. Ужесточить показатель бракеража пробы вторых блюд, направленного на формирование навыков здорового питания.

2. Пересмотреть рассадку обучающихся, чтобы у учеников учителей 5 класса, имеющих дефекты зрения, отсутствовала необходимость в частом повороте головы.

3. Ученикам иметь тетрадь окно на обратной стороне противоположной доски.

Члены комиссии: _____

_____ А.С. Мельникова _____

_____ В.Г. Шутова _____

_____ И.А. Васильев _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

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			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)[3]	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.10.	завтрак	блюдо доведено до готовности, не сырое, не пригорелое	205 гр	206 гр 232 гр	Каша – вязкая Чай – коричневый Каша – в норме	Каша – молочная, сахар и масло в норме. На вкус каша пресная Чай с сахаром с чрезмерным количеством сахара и сливок	соотв	

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.