Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ЗКЛ

(наименование учреждения)

плановая проверка

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шутко В.Г

Члены комиссии:

Шилер Л.А

Шутко В.Г

Мишонкова А.С

В присутствии зам. по-ем культурцевой Л.Г

составили настоящую справку о том, что «27» окт. 2021 г. в 10 час. 55 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;

(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) Всем, успевают

(примечание)

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

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

дежурство педагогов да, согласно графику

чистота зала пол - удовл.; столы грязные

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, соотв. СанПин

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовл.
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: расположено на стенде и в буфете

Соответствие рационов питания утверждённому меню соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд: в раздаточной, в столе. обеден. витрине на подносе

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соотв.

Наличие пищевых отходов: имеются в избытке

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

Качество готовой пищи (таблица 1). приемлемое

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: 1 кофейный напиток - оста ин пакет. Рекомендовано увеличить напиток.

2. Контроль со стороны зав. по хозяйственной части за техническим состоянием столов и приборов.

Члены комиссии: Шмидер Я.А. / Зам. — /
Масленникова А.С. мед. работник
Шутова В.Г. Шутова

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	
27.10	Обед	доведено до готовн	200гр	204гр	соотв.	Соотв. нормам	в норме	

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.