Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ЖСШ

(наименование учреждения)

плановый, систематический контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шутько В.Г., Миллер Л.А.

Члены комиссии: Коновко Е.Н., Ермошина В.С., Кривенченко О.Ф., Семенченкова А.А.

В присутствии Миненковой А.С., зам. дир. по УВР МБОУ ЖСШ, Караевой Е.В., зав. производством

составили настоящую справку о том, что «24» 4 2023 г. в 14 час. 30 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 9;

(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) 15 минут, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Платонова Л.В. – нач. столо; Миненкова А.С. – ООО «СОО

дежурство учащихся в столовой (как организовано) есть, дежурят классы по графику

дежурство педагогов есть

чистота зала крошки на стульях, мусор от конфет и еды

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов есть замечания
- наличие 2-х комплектов подносов 1 комплект
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: +

Соответствие рационов питания утверждённому меню +

Наличие и место расположения контрольных блюд: +, на подносе (только салаты)

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соотв

Наличие пищевых отходов: имеются, в большом кол-ве

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: 1) Контроль за выходом блюда (не соотв. норме)

2) Чистая спина
3) Накрахмаленный должен быть аккуратным
4) Накрахмаленный должен быть выше колена
за 5-10 см + блюдо остается

Члены комиссии: Ковтько Е.С. Мишер Л.А.
Шутова В.Г. - Семенникова А.А.
Ермакова Е.С.
Кривенченко О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Семенникова А.Р. / Карасева Е.В.

Не согласна с формулировкой "выше блюд. из-за размера весь тарелки (пустой). / Карасева Е.В.

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	
24.11.23	обед	соответствует	не хватает 25% об веса блюд	не хватает 50 г	соответствует	еда теплая, запах удовлет., цвет соответствует, оценки колеблются, вкусно	почти все блюда соотв., кроме первоначально покрытых	Некоторые блюда горячие, блюдо к уборке

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.