

СПРАВКА № 02

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В. Казанцева

МБОУ СОШ № 19

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Дудяев Е. Д., ч.о директора школы

Федорова Ольга Александровна, родитель
Дехова Юлия Александровна, родитель.
Казанцева Н.А., зам. директора
Поздноварчук Е.А., зам. директора

В присутствии

зав. производством (Мастинков Г.И.)

составили

настоящую справку о том, что «21» 09 2023 г. в 11.05 час. мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электросушилки для рук в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика работы столовой

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, хватает для приема пищи.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Казанцева Н.А., зам. директора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

с 14 лет, с письменного согласия родителей (законных представителей)

дежурство педагогов

по графику

чистота зала

отлично

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

14 столов, 28 скамеек.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

на отлично, чистота, опрятность

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

отлично

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

гигиеническое состояние столовых приборов отлично

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть, оборудовано

Ассортимент буфетной продукции не достаточен

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

увеличить ассортимент буфетной продукции

Члены комиссии:

Филатова Д. А.
Левак Ю. В.
Казанцева Ч. А. Пономарев В. И.
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Видурев С. С.
Махашва Т. С.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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			
28.09.23	Self	отлично	соответ.	соответ.	соответ.	соответ.	соблюдает	

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).