

СПРАВКА № 04

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

Следствие

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии И.О. директора Дудкевич Е.И.

Члены комиссии:

Назаровская Анастасия Александровна
Зинovieва Людмила Владимировна
Падинаева Денис Александрович
Александровна

В присутствии Зав. производств. вол. Смагина
Татьяны Ивановны составили

настоящую справку о том, что «03» 10 2023 г. в 12 час. 15 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электросушилки для рук в количестве 2 шт.

(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,

достаточно для приема пищи

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора Сахарова Н.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей) с 14 лет, с их согласия и с разрешения

родителей, законных представителей

дежурство педагогов

чистота зала отлично

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 20 столов,

44 скамьи

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров на отлично

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: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
На выделенном месте, расположены контрольные блюда!

Ассортимент буфетной продукции _____

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
Все очень понравилось!

Члены комиссии:

Зишкова А.В. Зам
Казанцева Н.А. Зам
Тюхтарук Е.А. Зам

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Курбев С.С. и.о. директора Смайтеев Т.С. зав. производством

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	
03.10.23	обед	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	отлично	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).