

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ООШ № 15

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Соколова Е.А.

Члены комиссии:

Попова Мария Аркадьевна

Мазур Ирина Андреевна

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « 4 » апреля 20 25 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой (на входе)

в наличии

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

Наличие меню в доступе для всех категорий

в доступе

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов классные руководители

чистота зала в зале чисто, замечаний нет

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню в наличии, находится на виду

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: В конце мая провести повторное анкетирование учащихся по удовлетворенности новым меню.

Члены комиссии: Мазур И.А. Мазур
Пончик М.А. Пончик

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы Сол С.А. Сошале

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 (2) блюда	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
4.04.2021	завтрак	доведено до готовности, не пригоревшее	соответствует	проведено взвешивание, соответствует норме	выглядит аппетитно	каша вкусная, цвет соответствует, запах приятный.	соблюдается	

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 производства продукции общественного питания.