

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Балышевская СОШ
(наименование учреждения)
о проверке качества обучающейся школы
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Лобова Людмила Александровна

Члены комиссии:

Виткинцев Ирина Валентиновна

В присутствии

Курьшиной А.Т. и Леонтьевой И.В.

составили настоящую справку о том, что «3» 09 2020 г. в 11 час. 30 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

6 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется жидкое мыло

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется и висит на сайте

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, продолжительность 20 мин

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организованно)

организованно отменно, по графику дежурств

дежурство педагогов организованно

чистота зала

было чисто обрабатывается
гезинерцицидными растворами

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный вид

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чисто, мыть без раствора

гигиеническое состояние столовых приборов мытье в воде

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню есть

Соответствие рационов питания утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть в витрине было

Ассортимент буфетной продукции нет буфета

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

контроль за качеством буфетных изделий

Члены комиссии:

Александр Андреевич А.
Билибинцев И.В.

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 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	
30.09.2022	обед	+	+	+	+	+	+	—

меню:
 обед: суп картофель. с макарон. с курицей 250
 жареное по домашнему 250
 чай с сахаром 200/15
 хлеб пшеничный 60 гр.

1- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
 2 - контрольное взвешивание блюда;
 3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

[Handwritten signature]