

от 15.11.2023

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №7»

МБОУ «СОШ №7» Александровского городского округа

(наименование учреждения)

Муниципальное учреждение образования «Центр организации качества питания»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии г. Зайка Т. В.

Члены комиссии:

Аредобайто Е. В., Кошечко М. И.,
Турявенко Ю. С., Толочков Ю. В.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «15» ноября 2023 г. в 13 час. 05 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 5;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают, перемена - 20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зайка Т. В., заместитель директора
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства) организовано, дежурит 9Б класс

дежурство педагогов имеется

чистота зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 220

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции *нет*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Добавить к порциям салатов так как при подаче мяса не хватает возможности вытереть руки

Комиссия рекомендует сократить курящую очередь с грудкой

Члены комиссии: *Др. Зайце Ю.В., Пред. Фролова А.В., Тар. Тарович Ю.В., Тар. Турченко В.С., Колесова М.Н. Кар*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

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	
15.11.2022	Обед	Соот-вешет	Соот-вешет	Соот-вешет	Соот-вешет	Соот-вешет	Соот-вешет	

Примечание:

(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).