

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Верхнеберезовская основная общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вострова Ольга Александровна, И.О. директора МБОУ «Верхнеберезовская ООШ»

Члены комиссии:

Зыбина В.Н., социальный педагог

Выродова Д.А., родитель обучающихся

Валасова А.Г., родитель обучающихся

Рябкова З.И., медсестра

В присутствии шеф-повара Волобуевой Н.И. составили настоящую справку о том, что «16» декабря 2024 г. в 11 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в образовательной организации

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт., холодная и горячая вода подведена;

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.; имеются

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Наличие дез. средств имеются

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) перемена для завтрака 15 мин., перемена для обеда 20 мин., дети успевают принять пищу.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: И.О. директора Вострова Ольга Александровна

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) нарушений в период дежурства нет; под руководством классного руководителя учащиеся за 10 минут до окончания урока приступают к работе в школьной столовой, график дежурства имеется.

дежурство педагогов организовано

чистота зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60, столовая мебель имеется в достаточном количестве.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стенде, буфетной продукции нет

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда имеются, расположены в раздаточной зоне

Ассортимент буфетной продукции: не имеется

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Обеспечить наличие салфеток на столах.

Члены комиссии:

[Подпись] Вострова О.А., И.О. директора МБОУ «Верхнеберезовская ООШ»

[Подпись] Зыбина В.Н., социальный педагог

[Подпись] Выродова Д.А., родитель обучающихся

[Подпись] Валасова А.Г., родитель обучающихся

[Подпись] Рябкова З.И., медсестра

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации [Подпись]



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	
16.12.24	обед	Соот., блюдо доведено до готовности	Соответствует меню	соответствует	Соответствует	Вкус, цвет, запах, консистенция соответствует	Соответствует	Блюдо доведено до готовности

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).
-