

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущий контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора Любичкая Л.Г.

Члены комиссии:

Председатель ПК школы Свистова В.Н.

Заведующий хозяйством школы Греченкова В.В.

Председатель Большого Совета школы Чопенко О.В.

В присутствии повара Дроновой Светланы Николаевны

составили настоящую справку о том, что «20» сентября 2021 г. в 10 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в МБОУ Волченской СОШ по адресу Ростовская область, Каменский район, х. Волченский, улица Молодежная, 65

В ходе изучения выявлено:

в обеденном зале установлены умывальники в количестве 3 шт;подведена холодная и горячая вода да;рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца, электрополотенца в количестве 1 шт - комбайнерналичие мыла имеетсяналичие графика работы столовой, буфета имеетсяналичие графика приема пищи обучающимися имеетсяналичие и доступность ежедневного меню, ассортимента буфетной продукции имеется, вывешено на информационном стенде

продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, успевают

на кого возложены функции ответственного за организацию питания

заместитель директора Л.Г. Любичкаядежурство педагогических работников организовано по графикучистота обеденного зала соответствует нормам СанПиНобеденный зал оборудован столовой мебелью даколичество мест в обеденном зале 66

внешний вид работников пищеблока

соответствует СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов в норме- наличие столовых приборов имеется в дост. количестве- наличие салфеток на столах имеется в дост. количествеСоответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие пищевых отходов практически отсутствуют
(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, в % соотношении)

Качество готовой пищи (таблица 1) _____

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Председатель комиссии: заместитель директора Любичкая Л.Г. Любичкая
Председатель ПК школы Свистова В.Н. Свистова
Заведующий хозяйством школы Греченкова В.В. Греченкова
Председатель Большого Совета школы Чопенко О.В. Чопенко
Ознакомлен
повар Дронова Светлана Николаевна Дронова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 20 сентября 2021г.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии: заместитель директора Любичкая Л.Г.

Председатель ПК школы Свистова В.Н.

Заведующий хозяйством школы Греченкова В.В.

Председатель Большого Совета школы Чопенко О.В.

В присутствии повара Дроновой Светланы Николаевны

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Со всех ли партий блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	да
	Б) нет	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
13.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	Имелись ли факты выдачи детям не соответствующих меню порций (в граммах)	
	А) да	
	Б) нет	нет

Таблица 1 к Справке
по изучению организации питания
в МБОУ Волченской СОШ

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.09.2011	завтрак	не правильно, не правильно, не правильно, не сырое	соответствует меню	соответствует меню	внешний вид блюда для завтрака не менялся	вкус, цвет, запах, консистенция в норме	температура отпуска готовых блюд соответствует требованиям	

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 продукции общественного питания