

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущей контрольной  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора А.Ф. Мобильная

Члены комиссии:

Председатель Ятв школы Крошомокова О.И.

Заведующий хозяйством школы Греченкова В.В.

Председатель Южного Совета школы Чоринко О.В.

В присутствии

покара Крошовой Светланы Николаевны

составили настоящую справку о том, что «15» апреля 2022 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 комбайнер

наличие мыла имеется

наличие графика работы столовой, буфета имеется

наличие графика приема пищи обучающимися имеется

наличие 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 зам. директора А.Ф. Мобильная

дежурство педагогических работников организовано по графику

чистота обеденного зала соответствует нормам СанПиН

обеденный зал оборудован столовой мебелью да

количество мест в обеденном зале 66

внешний вид работников пищеблока соответствует СанПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов в норме

- наличие столовых приборов имеются в достаточном количестве

- наличие салфеток на столах имеются в достаточном количестве  
Соответствие 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:

Защита нет. Соответствует норме

Члены комиссии:

Председатель комиссии: зам директора Л.Б. Маслова  
Председатель ПК школы: Кочманова О. Ч. v  
Председатель Болного Совета школы: Урманов О.В. W  
О. Г. Ибрагимов:  
педагог Хромова Светлана Николаевна: S

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 15.04.2022

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии зам. директора Л.Н. Любимова  
 Председатель Т.К. Школкин Крашенинников О.И., зав. учебной частью  
 Члены комиссии Тремисева В.В., Председатель Ф.И.М. Соколов, Член комиссии

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
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	
13.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Имелись ли факты выдачи детям не соответствующих меню порций (в граммах)	нет
	А) да	
	Б) нет	нет

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда (органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.04.2022	завтрак	не нарушена, не сырое	соответств. меню	соответств. ем. нормам	внешний вид блюда соответствует	вкус, цвет, запах, консистенция - нормальны	температура - нормальная	

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