

## СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

межучастный контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора Любильская И.Ф.

Члены комиссии:

Председатель Т/к школыЗаведующий хозяйством школы Треземский В.В.Председатель Ученического Совета школы Чопенко О.В.

В присутствии

повера Яроновой Светланы Николаевнысоставили настоящую справку о том, что «28» октября 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, электрополотенцав количестве 1 контейнерналичие мыла имеетсяналичие графика работы столовой, буфета имеетсяналичие 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 И.Ф. Любильскаядежурство педагогических работников организовано по графикучистота обеденного зала соответствует нормам Сан.Т.нобеденный зал оборудован столовой мебелью даколичество мест в обеденном зале 66

внешний вид работников пищеблока

соответствует Сан.Т.н

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов в норме- наличие столовых приборов имеются в достаточном количестве

- наличие салфеток на столах имеются в достаточном кол-ве  
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:

---

---

---

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

Председатель комиссии: зам. директора Любизкая Л.Т. *ЛТ*  
Председатель ПК школы Крашанова ОИ *ОИ*  
Заведующий хозяйством школы Френкова В.В. *ВВ*  
Председатель Полного Совета школы Чогин О.В.  
Ознакомлен  
повар. Чронов Светлана Николаевна *СН*

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 28.02.2022

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии: заместитель директора Любичева Л.В.  
 Председатель ТК ИСОМ  
 Заед. хозяйством школы Тресникова В.В. Председ. Б. Св. Чопинко  
 в присутств. повара Яронова С.Н.

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	нет
13.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	нет
	Б) нет	
14.	Имелись ли факты выдачи детям не соответствующих меню порций (в граммах)	
	А) да	
	Б) нет	нет

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)	Качество блюда	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
28.02.2022.	Завтрак	не прошло проверку, не перекушено, не сырое.	содержит витамин	содержит витамин	внешний вид блюда соответствует требованиям	вкус, цвет, запах, консистенция	температурного режима отпуска готовых блюд	

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