

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущий контроль
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора М.Т. Любунас

Члены комиссии:

Председатель ПК школы Крашанова О.В.

Зам. начальника Думасова С.Н.

Председатель Комитета Совета школы, з/м совета Чепенко А.В.

Заведующий хозяйством школы; з/м комиссии Трапезова В.В.

В присутствии

повара Драновой С.Н.

составили настоящую справку о том, что «18» 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, электрополотенца

в количестве 1 контейнер

наличие мыла имеется

наличие графика работы столовой, буфета имеется

наличие графика приема пищи обучающимися имеется

наличие и доступность ежедневного меню, ассортимента буфетной продукции имеется, вписано на информационном стенде

продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут успевают

какого возложены функции ответственного за организацию питания зам. директора М.Т. Любунас

деятельность педагогических работников организовано по графику

состояние обеденного зала соответствует нормам СанПиН

обеденный зал оборудован столовой мебелью да

количество мест в обеденном зале 66

количество внд работников пищеблока

соответствует СанПиН.

чистота накрытия столов:

гигиеническое состояние столов в норме

наличие столовых приборов имеется в достаточном количестве

- наличие салфеток на столах имеется
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:
Замечаний нет. Соответствует норме.

Члены комиссии:
Председатель комиссии зам директора Лобунов М.Т. - (ЛБ)
Председатель ПК школы Крайнова О.И. - ОИ
Председатель Большого Совета школы Чепико О.В. - ОВ
Связанная: повар Дронова С.Н. - ДН

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 18.10.2022

Комиссия (инициативная группа), проводившая

проверку

Председатель комиссии: зам. директора Л.Т. Любимая
 Председатель ПК школы Крашанова О.И. Заведующая хозяйством Крашанова Э.В.
 Член комиссии Думасова С.Н. Членко А.В. В присутствии повара Дроневой С.И.

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

- наличие салфеток на столах имеются в достаточном количестве
Соответствие рационов питания утвержденному меню _____
Наличие пищевых отходов практически отсутствуют
(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, в % соотношении)
Качество готовой пищи (таблица 1) _____

Рекомендации комиссии:
Замечаний нет. Соответствует норме

Члены комиссии:
Председатель комиссии зам. директора Мобильная Л.Т. - Л.Т.
Председатель ПК школы Крайнова О.В. - О.В.
Председатель Большого Совета школы Степачко О.В. - О.В.
Знакомлена повар Дронova С.Н. - С.Н.

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

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)	
18.							
10.	Завтрак	не приг-ревшее	соотв. меню.	соответс. граммам	внешний вид блюда эстетичен.	вкус, цвет, запах, консистенция в норме	температурный режим соблюдается.
20.02.							

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