

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

тематический мониторинг

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора Л.Т. Любимая

Члены комиссии:

Председатель МК школы Крашанова О.В.

Член комиссии Думасова С.Н.

Председатель Большого Совета школы, член совета Сопенко О.В.

В присутствии

повар Арнонова С.Н.

составили настоящую справку о том, что «15» ноября 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 _____;

наличие мыла _____;

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 Л.Т. Любимая

дежурство педагогических работников организовано по графику

истота обеденного зала соответствует нормам СанПиН

обеденный зал оборудован столовой мебелью да

количество мест в обеденном зале 66

какой вид работников _____

пищеблока соответствует СанПиН

стетичность накрытия столов: _____

гигиеническое состояние столов в норме

наличие столовых приборов имеются 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 Любушкина Л.П. - Л.П.
Председатель ПК школы Крашанова О.В. - О.В.
Председатель Большого Совета школы Саенко О.В. - О.В.
Связанная повар Дронova С.И. - С.И.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 15.11.2022г.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

*Председатель комиссии зам директора ЛТ Лобушкина
 Председатель ПК школы Крашанова О.И. Заведующая хозяйством
 Третьякова В.В. Член комиссии Думасова С.И., Солонко О.В. Выписавшие
 повара Дроздова 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?	

- наличие салфеток на столах имеется 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 Мейсина Л.Т. - [подпись]

Председатель ПК школы Крашанова С.И. - [подпись]

Председатель Большого Совета школы, член комиссии Есенина О.В. [подпись]

Специалиста повар Дронова С.И. - [подпись]

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
					Декоративное оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.								
11.	Завтрак	не пригоров-ше.	соответ-ствует меню.	соответ-ствует	внешний вид блюда	вкус, цвет, запах, консистенция (3)	температурный режим отпуска	
20.02.					замети-тен	теплицы в норме	режим	соблюдается

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