

СПРАВКА  
по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущий контроль  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора Л.Т. Любичина

Члены комиссии:

Председатель ШИ школы Крашенинова О.В.

Член комиссии Румасова С.Н.

Председатель Бюджетного Совета школы; член комиссии Чопенко О.В.

Заведующий хозяйством школы; член комиссии Трескинова В.В.

В присутствии

повара Драновой Светланы Михайловны

составили настоящую справку о том, что «16» декабря 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

длительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут успевают

а кого возложены функции ответственного за организацию питания

зам. директора Л.Т. Любичина

деятельность педагогических работников организовано по графику

истота 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 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.  
Все соответствует норме

Члены комиссии:

Председатель комиссии зам директора МТ Любимая - Д. В.  
Председатель АК школы О. И. Крашанова - Д. В.  
Председатель Большого Совета школы О. В. Ефимов -  
Ознакомлена повар С. Н. Дронова - Д. В.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 16.12.2022

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии зам директора Л.Т. Модицкая  
Члены комиссии О.И. Крашенинникова Зав. хозяйством Л.С. Фролова В.В.  
С.Н. Дроздова С.Н.

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  
все соответствует норме

Члены комиссии:

Предс комиссии зам директора М. Любимова - ДЗ

Пред. ПК школы О. Крашкова - ДЗ

Члены комиссии: Соловьева - ДЗ

Трофимова - ДЗ

Думасова - ДЗ

Ознакомлена повар Дронова С.Н. - ДЗ

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 отпуски готовых блюд	
16.12.2022	завтрак	не пригоревшее	соответственно меню	соответственно	внешний вид блюда эстетичен	вкус, цвет, запах, консистенция в норме	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	температурный 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

Метод органолептической оценки качества продукции