

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущий контроль

(основания)

Комиссия в составе

Председатель комиссии заместитель директора Л.Т. Любимская

Члены комиссии:

Председателем ПК школы Крашенинкова О.И.Член комиссии Душина Е.Н.Председателем школьного Совета школы, член Совета Чопкина О.В.В присутствии повар Армова С.Н.составили настоящую справку о том, что «16» 01 2023 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 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)

до минуты перепадом

за кого возложены функции ответственного за организацию питания

заместитель директора Л.Т. Любимскаядежурство педагогических работников организовано по графикуистота обеденного зала соответствует нормам СанПиНобеденный зал оборудован столовой мебелью даколичество мест в обеденном зале 66

количество

вид

работников

пищеблока

соответствует СанПиН

стетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов в норменаличие столовых приборов имеются в достаточном количестве

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

Рекомендации комиссии:

Замечаний нет соответствия нормам.

Члены комиссии:

Председатель комиссии зам директора Любушкин А. С. Л.В.
Председатель ПК школы Крашанова О.И. В.В.
Председатель школьного совета школы Чепель О.В. Ч.О.Ф.
Узломомова повар Яронова С.Н. Я.С.Ф.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 16.01.2023

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии зам директора Л.Т. Любимов
Председатель МК школы Крашенинкова О.И. Член комиссии
Душина С.А., Ющенко О.В. В присутствии повара Яковлева 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
ответствие 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 учреждения П.В. [подпись]
Председатель МК школы Крашенинкова О.И. [подпись]
Председатель Большого Совета школы, член комиссии Чоканов О.В. [подпись]
Секретарь школы Дронова С.Н. [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
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
16.09	Завтрак	не пригоревшее	соответ. меню	соответ. требованиям	вкус, цвет, запах, консистенция в норме	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд		
20.09	Завтрак	не пригоревшее	соответ. меню	соответ. требованиям	вкус, цвет, запах, консистенция в норме	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд		

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности: не пригоревшее, не перусушенное, 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