

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущий контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора Л.Т. Любичева

Члены комиссии:

Председатель ПК школы Крашанова О.И.

Член комиссии Думасова Е.И.

Председатель Выходной комиссии школы, член совета Чопенко О.В.

В присутствии повар Ярова С.Н.

составили настоящую справку о том, что «17» 03 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 имеется;

наличие 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 уценеваем

на кого возложены функции ответственного за организацию питания

зам. директора Л.Т. Любичева

дежурство педагогических работников организовано по графику

истота обеденного зала соответствует нормам СанПиН

обеденный зал оборудован столовой мебелью да

количество мест в обеденном зале 66

_____ 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 соответствует
(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 Любимова А. С. [подпись]
Председатель ПК школы Крашанова О. И. [подпись]
Председатель Большого совета школы Чокенко О. В. [подпись]
Оформитель новар Фронова С. Н. [подпись]

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 17.03.2023

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии зам директора А.Т. Любимов
Председатель МК школы Крашенинкова О.И. Член комиссии
Аншарова С.И., Членко О.В. В присутствии повара Аросовой 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	нет
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	нет
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	нет
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 майского П.О. Писко
Председатель НК школы Крашенинкова О.И.
Председатель Большого Совета школы, член комиссии Чопкина О.В. (от)
Оформитель повара Яковлева 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)	Органолептическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
17.03	завтрак	не пригоревшее	соответ. меню	соответ. меню	выпечены без дефектов	Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) вкус, цвет, запах, консистенция в норме	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд температура в норме
18.03		шле	меню	фрагменты	Эстетичный вид	качество в норме	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 общественного питания