

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

текущий контроль
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора Л.Т. Любичкина

Члены комиссии:

Председатель ПК школы Крашанова О.И.

Член комиссии Думшарова Е.Н.

Председатель Выходного Совета школы, член Совета Чопенко О.В.

В присутствии повар Яременова С.Н.

составили настоящую справку о том, что «17» 04 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 выложено на информационном стенде;

продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) до минуты целовалом;

за кого возложены функции ответственного за организацию питания заместитель директора Л.Т. Любичкина;

дежурство педагогических работников организовано по графику;

истота обеденного зала соответствует нормам СанПиН;

обеденный зал оборудован столовой мебелью да;

количество мест в обеденном зале 66;

качество вид работников пищеблока соответствует СанПиН;

чистота 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 Любуша Н. С. Л. В.
Председатель ПК школы Крашанова О. И. В. П.
Председатель Большого совета школы Чонкина О. В. Ч. П.
Оформитель новар Яковлева С. П. Я. П.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки 17.04.2023

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку

Председатель комиссии зам директора Л.Т. Любимцев
Председатель МК школы Крашкова О.С. Член комиссии
Аншарова С.И. Ющенко О.В. В присутствии повара Яромовой 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 отсутствующим
(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 Л.В. Л.В.

Председатель НК школы Крашенинкова О.И. О.И.

Председатель Большого Совета школы, член комиссии Чоненко О.В. О.В.

Судья комиссии повар Яковлева 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)	Внешнее оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
11.04 2023	завтрак	не пригоревшее	соответ. меню	соответ. граммам	внешним видом блюда без брызг эстетичен	Оценки: вкус, цвет, запах, консистенция (3) температурного режима отпуска готовых блюд температурный режим соблюдения	

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