

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сухова Татьяна Александровна

Члены комиссии:

Онофрюк И.К. – заместитель председателя комиссии,

Кокорева Р.П. – социальный педагог, секретарь комиссии,

Назаренко Е.В. – председатель первичной выборной профсоюзной организации,

Леонтьева Н.В., родитель,

Исмаилова Д.И. – родитель.

В присутствии зав. столовой Агеевой Е.А.составили настоящую справку о том, что «11» мая 2020 г. в 10 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.**В ходе изучения выявлено:**Перед столовой установлены умывальники в количестве 5;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 5;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла естьНаличие графика работы столовой естьНаличие графика приёма пищи обучающимися естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) полностью

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в столовой: Агеева Е.А., заведующая столовой.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) - в столовой дежурят педагоги. Накрывают столы сотрудники столовой.

чистота зала чистое пол, окна чистые, стены чистыеобеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует нормам. Чистые: фартук, перчатки, кофачки, в масках.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов не используются
- наличие 2-х комплектов столовых приборов идеально
- гигиеническое состояние столовых приборов чисто, соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню на буфетном месте, в зоне доступа
на ресепшн, читаемо, обновляется
ежедневно

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствие

Наличие и место расположения контрольных блюд:

конт. блюдо размещено на ресепшн, в
доступности, не используется

Ассортимент буфетной продукции

достаточно разнообразное

Наличие пищевых отходов:

минимум в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

поставить в зоне доступа ресепшн
на столах контрольные тар. сэндвичи
и сэндвич сэндвичи.

Члены комиссии:

Олеженин И.В.
Мельникова И.В.
Измайлова Д.И.

Сухов Т.А. Сухов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации ИИ

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.12.2020	Обед	Доверено по готовности.	Супеш-70гр Картофель-150гр	Супеш-70гр Картофель-155гр	Воспичка Квашенная капуста. Аппетитно. Аккуратно контаренно.	Тарел: вкус свежий Цвет готовому продукту красивый, сочный и яркий, без комков. Запах: обильно пахнет свежесваренным картофелем и рисом, приятный без посторонних запахов, без посторонних вещей, соответствует нормам по СанПиН.	Теплое-ближе к термометру.	В ходе проверки замечаний и нарушений Вкусно. без нарушений

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;

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении
МАОУ «Лицей № 22 «Надежда Сибири», корпус 99 на Чаплыгина

Дата: 04.10. 2022г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сухова Т.А. – начальник департамента семьи и детства

Члены комиссии:

Клочихина О.А. – заместитель председателя комиссии,

Маркова А.И. – руководитель психолого-педагогической службы «Родник»,

Потапова Н.Н. – председатель первичной выборной профсоюзной организации,

Бояринцева М.С. – социальный педагог, секретарь комиссии,

Батова О.Г., родитель,

Михайлова О.Н. – родитель.

В присутствии заведующей производством Шаланова Е.Е. составили настоящую справку о том, что « 04 » октябре 2022г. в 15 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

Перед столовой установлены умывальники в количестве 8

един без крана

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

диспенсер для бумажных полотенец 1 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в столовой:

Шаланова Е.Е., заведующая производством.

Организация дежурства: в столовой дежурят педагоги. Накрывают столы сотрудники столовой.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале: 90 мест

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (форма, каша)

Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? да

Обнаружены ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? нет

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов в норме

Вывешено ли ежедневное меню в удобном для родителей месте да

В меню отсутствуют повторы блюд? да

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

От всех приготовленных блюд снимается бракераж? да

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее одного месяца)? нет

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сах.диабет, пищевые аллергии)? да (по запросу)

Наличие и место расположения контрольных блюд: контр. место холодильника

Наличие ассортимента буфетной продукции нет

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Отремонтировать и установить край на холодильнике
2. Заменить мойочный диспенсер для мыла
3. Установить розетку для подключения холод. камеры для хранения контрольных блюд.

Председатель комиссии: ~~Попылова И.И.~~ Сухово Т.В.

Члены комиссии:

Маркова А.И.
Михайлова О.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор



Л.В. Потеряева

Ознакомлено: Меланова С.С.
зав. производств.