

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении
(общественный контроль)

МБОУ "Бреденская ОШ", Брановардзёвского района
(наименование учреждения)

плановая проверка
(основная)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Защипина Татьяна Анатольевна

Члены комиссии:

Александрова А.А. - председатель Правляющего совета
Васина В.Н. - представитель родительской
общественности

В присутствии повара Котяевой Екатерины Сергеевны

составили настоящую справку о том, что « 06 » сентября 2024 г. в 11 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

есть холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 1;

бумажные полотенца (сидорарвте)

(примечание: если есть/замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин

Умывальники мылятся, пища употребляется

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Котяеву Е.С.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов ведется по утвержденному

графику

Чистота зала составные элементы столовой: стол, стены, мебель - чистые

стен, мебель - чистые

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов отсутствуют

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

на 52 посадочных мест, мебель имеется

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 перемену 27

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) имеется

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов) соблюдено

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды чистое

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

Перспективное меню размещено и доступно
для чтения

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно МР 2.3.1.0253-21) распределено рационально

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов обеспечено

Наличие бракеражной комиссии, количество членов 3

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приема пищи

0, 980 г
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить организовывать розничные
контракты по качеству питания в
школьной столовой

Члены комиссии:

Гор. М. Зюкина
Ир. А. Дмитриева
Мур. В. Васильева

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации: Директор школы: Е. Александрова

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
06.09.2024	обед	доверено по готовому	соответствует меню	условие соблюдено	внешний вид блюда соответствует	блюда соответствуют	Соблюдено	

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда;
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).