

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
 МБОУ «Основная общеобразовательная Владимировская школа»
 (наименование учреждения)

Основание: Плановая/внеплановая

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Овчарова Н.В.

Члены комиссии:

Овчарова Л.В. – председатель профкома

Прищепо С.В. – медсестра

Чеканова Е.В. – член рк

Трошина с.А. – член рк

Симаков В.И. – совет отцов

В присутствии _____

составили настоящая справка о том, что « 23 » 05 _____ 20 13 г. в 12 час. 35 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.;

с подогревом горячей воды

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

одноразовые полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

дозатор с жидким мылом - 4 шт.

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Все дети успевают покушать в отведенное время

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: педагог

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период _____ дежурства _____ детей)

нет необходимости

дежурство педагогов +

чистота зала чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, лавочками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 50 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соотв. санитарии и нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов есть
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов есть

Наличие и доступность размещения меню:

размещено на видном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв.

Наличие и место хранения суточных проб:

есть

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

Организация питания соответствует требова-
ниям. Нарушений не выявлено.
Приготовленная пища соответствует
заявленному меню.

Члены комиссии:

Иванов И.И. & Петров П.П. Сидоров С.С.

ознакомлен:

Сидоров С.С.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
13.05.2013	обед.	блюда доведены до готовности.	выход блюд. соответствующее количество порций.	все блюда на весах. есть. зам. зам.	вкус, запах, цвет соответствующий. температура приготовления.	есть.	есть замечаний нет.

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).

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная Владимировская школа»

(наименование учреждения)

Основание: Плановая/внеплановая

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Овчарова Н.В.

Члены комиссии:

Овчарова Л.В. – председатель профкома

Прищепо С.В. – медсестра

Чеканова Е.В. – член рк

Трошина С.А. – член рк

Симаков В.И. – совет отцов

В присутствии новаров Овчаровой Н.В., Шевченко С.Н.

составили настоящая справка о том, что «16» сентября 20 12 г. в 12 час. 35 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.

е подведен холодной воды

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

одноразовые полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

дозаторы с мылом в количестве 4 шт.

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети успевают поспать за отведенное время.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: новаров Н.В. - Овчарова Н.В., з/пр. - Шевченко С.Н.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период _____ дежурства _____ детей)

нет необходимости.

дежурство педагогов +

чистота зала хорошо

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, лавочками и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 50 посадочных мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

соотв. сан. нормам.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов присутств.
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов порядок.

Наличие и доступность размещения меню:

имеется в доступе

Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв.

Наличие и место хранения суточных проб:

имеется

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

Организация питания соответствует всем требованиям и нормам СанПиН. Меню сбалансировано, разнообразно. Соответствует рекомендациям на сегодняшний день. Нормы биодобавок выверены и соблюдены. Работу пищеблока считать удовлетворительной.

Члены комиссии:

Астаф. Ф. Ю. А. Астаф.

ознакомлен:

См. Астаф.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
16.09.2022	обед						
	блюда доведены до готовности в столовой						
	котлету блюдо съед.						
	желе-еешныи.						
	вес на выходе.						
	кот. блюдо съед.						
	дальше. порция.						
	вкус, запах, цвет -						
	съед. при готов.						
	басефу						
	соответству						
	соответству						
	за. сахаром съед.						

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).

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная Владимировская школа»

(наименование учреждения)

Основание: Плановая/внеплановая

Комиссия в составе:
Председатель комиссии
Овчарова Н.В.

Члены комиссии:

- Овчарова Л.В. – председатель профкома
- Прищепо С.В. – медсестра
- Чеканова Е.В. - член рк
- Трошина с.А. – член рк
- Симаков В.И. – совет отцов

В присутствии Коваров О.А., Коварова Н.А., Шевченко С.Н.
составили настоящая справка о том, что « 15 » 12 . 20 22 г. в 12 час.
35 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.
с подводом холодной воды.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве - ;
однокаровые полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

дозаторы с жидким мылом - 4 шт.

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Все успевают покушать в отведенное время

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Ковара

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в
период дежурства детей)

нет необходимости.

дежурство педагогов +

чистота зала чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, лавочками и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 50 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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	
15.06.2022	обед.	блюда проверены по готовности.	выход блюд соответствует заявленному количеству.	все по выводу готового блюда соответ. записано.	вкус, запах, цвет соответ. на разл. гот. блюда	соответствует	соответствует	замечаний нет.

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).

Внешний вид поваров

соотв. санитарным нормам.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо.

Наличие и доступность размещения меню:

в доступе

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствия

Наличие и место хранения суточных проб:

имеется.

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

Организовать метамеру соотв. всем требованиям.
Нарушений не выявлено.
Количество выявленных детей на обед за
регистрацией неату соответствует количеству
присутствующих детей во время обеда.
Нормы выданы на вынос и нарушения.

Члены комиссии:

В.И.И. И.И.И. И.И.И. С.И.И.

ознакомлен:

С.И.И. О.И.И.

Справка

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Основная общеобразовательная Владимировская школа»

(наименование учреждения)

Основание: Плановая/внеплановая

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Овчарова Н.В.

Члены комиссии:

Овчарова Л.В. – председатель профкома

Прищепо С.В. – медсестра

Чеканова Е.В. – член рк

Трошина с.А. – член рк

Симаков В.И. – совет отцов

В присутствии Коварев Александров Н.А., Шевченко С.Н.

составили настоящая справка о том, что « 8 » 02 2023 г. в 9 час.

15 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации. В рамках проведения мониторинга качества

В ходе изучения выявлено: организации горячего питания

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4шт;

с подводом холодной воды

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве —;

одноразовые полотенца

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

мыльное мыло 4 шт.

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

дети успевают покушать.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ковара

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

не требуется

дежурство педагогов +

чистота зала чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, лавочками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале на 50 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

есть. саеш. сормач.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов +
- наличие 2-х комплектов столовых приборов +
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо.

Наличие и доступность размещения меню:

в наличии, доступе

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствие

Наличие и место хранения суточных проб:

ншесть

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

в ходе проверки нарушений не выявлено.
Вкусовые качества приготовленной
пищи высокие. При подаче соблюдается
температурный режим, качество обра-
ботки продуктов соответствует предъявляемым
требованиям, порции соответствуют норме
блюда меню. Замечаний в адрес
сотрудников пищеблока - нет.

Члены комиссии:

Влафф + Кент Фит

ознакомлен:

Сели - Фит

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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	
завтрак		блюда соответствуют зав.м. меню в динг и проверки. доведены до готовности	соответствует действительности по рецептам.	все на выдане готового блюда соответствует. даны весы, весы.	порешко.	все соответствует характеристикам готовой продукции.	соблюдается	распечатаны шт.

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).