**СПРАВКА №2**

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №2»**

(наименование учреждения)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Загуляева Е.М., заместитель директора

Члены комиссии:

Швец И.Н., ответственный за питание;

Саевец А.Ю., член родительской общественности

Лашко А.М., член родительской общественности

Шишкина Л.И., член родительской общественности

Рудик Л.Ю., учитель физики, математики

В присутствии Хлебниковой Ю.В., заведующей производством, составили настоящую справку о том, что «11» декабря 2021 г. в 13 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве – 6 шт.;

\_\_\_\_\_\_ подведена вода холодная и горячая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве – не предусмотрены;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – в наличии

Наличие графика работы столовой – в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся – в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) продолжительность перемены: горячий молочный завтрак – 15 минут, обед – 20 минут; дети успевают принять пищу

(примечание)

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

Загуляева Е.М., заместитель директора

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

дежурство педагогов – организовано;

чистота зала – чисто;

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в условиях COVID-19 50 посадочных мест; общее число посадочных мест – 200 человек;

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров – соответствует требованиям САНПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – чистые

- наличие 2-х комплектов подносов - нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов – чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступности, буфетная продукция отсутствует;

Соответствие рационов питания утвержденному меню – соответствует;

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии, на столе готовой продукции

Ассортимент буфетной продукции - нет

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрёщенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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 |
| 11.12.2020 | Завтрак  | Соответствует приготовленному блюду | 1. макароны с сыром- 150/15 г2. сдоба обыкновенная -50 г3. чай с сахаром – 200/15 г4. молоко – 200 г.5. мед – 10 г. | 1. макароны с сыром- 152/17 г2. сдоба обыкновенная -50 г3. чай с сахаром – 200/15 г4. молоко – 200 г.5. мед – 10 г. | Соответствует подаче | вкус, цвет, запах, консистенция - соответствуют | Соблюдается  |  |
|  | Обед | Соответствует приготовленному блюду | 1. икра овощная – 40 г.2. солянка Школьная- 200 г3. рыба, тушенная с овощами – 80/30 г4. картофельное пюре – 150 г.5. Пряник-40 г6. Компот из ягод с/м – 200 г.7. хлеб пшеничный – 30 г. | 1. икра овощная – 43 г.2. солянка Школьная- 203 г3. рыба, тушенная с овощами – 78/35 г4. картофельное пюре – 155 г.5. Пряник-43 г6. Компот из ягод с/м – 200 г.7. хлеб пшеничный – 30 г. | Соответствует подаче | вкус, цвет, запах, консистенция - соответствуют | Соблюдается  |  |