

СПРАВКА

по изучению организации питания в дошкольном образовательном учреждении
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
"Детский сад № 110"
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Горбачева И.В.

Члены комиссии:

Назарова Е.Ю.,

Тимошенко Н.В.

Ефремова Е.М.,

Рогачевская Ю.С.

Березенцева Т.А.

Шумкина Ю.А.

В присутствии калькулятора Шаманаевой Е.А.

составили настоящую справку о том, что 15 март 2023 г. с 8 ч. 15 мин в соответствии с планом-графиком проведено изучение организации питания в дошкольном образовательном учреждении № 110.

В ходе изучения выявлено:

Наличие графика работы пищеблока (на входе) имеется

Наличие графика приёма пищи воспитанниками (на входе) имеется

Наличие меню в доступе для всех категорий имеется (у кухни, в группах в печатном виде, на сайте ДООУ)

Внешний вид поваров соответствует нормам

В туалетной комнате группы установлены умывальники в количестве: в каждой группе по 2, по росту детей, подведена горячая и холодная вода, замечаний нет;

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

рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в количестве по количеству детей в группе, замечание нет;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: имеется жидкое мыло во всех группах в достаточном количестве

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в группах: воспитатели, младшие воспитатели

соблюдение культуры обслуживания детей: соблюдается

предварительное накрытие столов (кто накрывает, как долго пища «дожидается» детей температура подачи блюд): младшие воспитатели, 5-7 минут, соответствует нормам

контролирует ли педагог прием пищи детьми: контроль осуществляется

чистота помещения: состояние удовлетворительное

группа оборудована столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест для приема пищи: да, количество мест соответствует количеству воспитанников в группе

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: удовлетворительное

- наличие комплектов столовых приборов: имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов: удовлетворительное.
Организация обучения детей по вопросам здорового питания: занятия, беседы, обсуждения, игровые ситуации, проблемные вопросы
Соответствие рационов питания утверждённому меню: да
Наличие и место расположения контрольных блюд: на пищеблоке
Наличие пищевых отходов:
практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке
(нужное подчеркнуть)

Качество готовой пищи (таблица 1) _____
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
создать книгу контрольных блюд, разместить в группах

Члены комиссии:
Назарова Е.Ю.
Тимошенко Н.В.
Ефремова Е.М.
Рогачевская Ю.С.
Березенцева Т.А.
Шумкина Ю.А.

Ю.С. Рогачевская
Т.А. Березенцева
Ю.А. Шумкина

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
образовательной организации Горбачева И.В.

И.В. Горбачева



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и ужин)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾ блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.03. 2023	Завтрак	Доведено до готовности	N	N	удовлетворительное	удовлетворительное	соблюдается	
	Обед	Доведено до готовности	N	N	удовлетворительное	удовлетворительное	соблюдается	
	Полдник	Доведено до готовности	N	N	удовлетворительное	удовлетворительное	соблюдается	
	Ужин	Доведено до готовности	N	N	удовлетворительное	удовлетворительное	соблюдается	

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.