

214

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директора Никитина С.Т.

Члены комиссии: Моявев С.М. директор 42-се 8кл

Прокитов Т.Ю. директор 42-се 11кл

В присутствии комиссии по учебно-воспитательной организации питания

Составили настоящую справку о том, что «11» 02 2024 г. в 10 час. 40 мин.

проведено изучение организации питания в Учреждении. Школа Божьенковская с.п.п.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕМЕНЫ (успевают ли дети принять пищу)

2 перемены по 10 минут
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Воронцов С.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов _____

чистота зала хорошо убрано

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 72

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров персонал французской кухни, много человек

Эстетичность накрытия столов:

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

На

личие и доступность размещения меню: меню вывешено на видном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: есть

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): в объеме 3%

Качество готовой пищи:

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		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	
21.02 2024	обед	соответствует тех.картам	соотв	соотв	эстетичн	соотв- вует	в норме	Вкусно

Примечание:

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

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Продолжить работу по организации питания, удовлетворившей всех комиссию. Продолжить по плану
Матвеев С.М. Фир

Директор: Матвеев С.Г. Фир