

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор МБОУ Боровичевской СОШ

Члены комиссии: Никитин С.Г. родители 9 класса

Стрелецов С.В., Колесникова Е.В.

В присутствии Комитета по изучению вопросов
по организации питания

Составили настоящую справку о том, что «10» 04 2025г. в 12 час. 00 мин.
проведено изучение организации питания в Учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕМЕНИ (успевают ли дети принять пищу)

2 перемены по 20 минут. Дети спокойно
успевают поесть (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Борисов С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов _____

чистота зала хорошо

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

количество посадочных мест в обеденном зале 72 места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятно, чисто, аккуратно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие 2-х комплектов подносов
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню: меню имеется
На година поваров имеет, формулы для
дежур

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): отходы в общем 2%

Качество готовой пищи:

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			
10 04 25	Обед	соответствует картотеке	соответствует	соответствует	эстетично	соответствует	в норме	всего 100

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:

Принять работу по организации
питания удовлетворительной
качества комиссии. Сергеева СВ
Комиссия С.В. Калит

Фирма: Никитина С.Г. ф.у