

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Директор ШБОУ Боровенковской ссу
Члены комиссии: Никитин С.Б. родители учащихся Чкпсс
Молохана В.Н., Вахтеева Е.В.

В присутствии Комиссии по учреждению
по организации питания

Составили настоящую справку о том, что «6» 12 2024г. в 11 час. 00 мин.
проведено изучение организации питания в Учреждении.

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 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:

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 фарш, котлет, перья

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню: меню имеется
находится на видном и доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

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

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			
6.12.20	Обед	соответствует	есть	есть	эстетично	соответствует	выпуск	выпуск

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:

Прекратить работу по организации питания
удовлетворением мэрии комиссией
Молодых В.И. и др.
Матвеев В.В. и др.

Директор: Мельникова С.Т. Руф