

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Килицкий С.Г.

Члены комиссии: Зубарева Н.М. директор гр-се 8кл

Борисовичева Н.М. директор гр-се 3кл

В присутствии комиссии по учебно-воспитательным вопросам

Составили настоящую справку о том, что «19» 03 2024 г. в 10 час. 40 мин.

проведено изучение организации питания в Учреждении. МБОУ Боровенкино-Ромейское СШ

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 10 минут

(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованно

дежурство педагогов

чистота зала хорошо, уютно

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 чистые, фартуки, косынки

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню: меню утверждено и вложено на входе

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			
19.03 2024	обед	согласно рецептам	согласно	согласно	хорошо	согласно	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: Признать работу по организации питания удовлетворительной
Генеральный директор Комиссии Зубарова Н.М.
Бавишова Н.А.

Директор: Климова С.Б.