

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Никитин С.Б.

Члены комиссии: Локоцкий К.А. , Курва И.В.

В присутствии комиссии по изучению вопросов
организации питания

Составили настоящую справку о том, что «17» 05 2024 г. в 10 час. 10 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

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Варшова 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 фрагусы, колпак, перчатки

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

На

личие и доступность размещения меню: меню утверждено и введено на кухне

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			
17.05 24	Обед	соеб-об 700 карташ	соеб	соеб	деше- тично	соеб- вкус	в корне	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: Принять работу по организации питания в условиях ой
меню доплатить КД
Кимов И.В.

Фаренга Кетман С.Г.