

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор МБОУ Большеарьевской сош

Члены комиссии: Некитин С.Б. ч родительского комитета

Копылова И.В. Стрелкова Т.А

В присутствии Комиссии по изучению вопросов
по организации питания

Составили настоящую справку о том, что «10» 03 2025 г. 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 ПЕРЕМЕНЫ (успевают ли дети принять пищу)

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

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

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 фаршук, Кашков, Пересылу

Эстетичность накрытия столов:

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

На

личие и доступность размещения меню: меню имеется,
находится на вывеске сверху, доступное
для детей

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
Наличие и место расположения контрольных блюд:
имеется

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): отходы 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	
20.03.25	обед	соответствует тех. карте	соответствует	соотв.	хорошо	соответствует	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:
Президент комиссии на основании протокола
президент удовлетворительной
группой комиссии: Лопоткина И В
Странова Т.А. Сид

Директор: Никитина С.Б. Сид