

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор МБОУ Большеиндустриальное

Члены комиссии: Сели Иванова С.Г. и Юдина Ю.А.

В присутствии Комитет по изучению вопросов организации питания

Составили настоящую справку о том, что «20 11 2024г. в 11 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в Учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(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 перемены по 20 мин. Дети своевременно успевают принимать пищу

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) отомбриванию

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 чистые, аккуратные, каски

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню: меню имеется, утверждение и находится на видном месте

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 3%

Качество готовой пищи:

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечания
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.11.24	обед	соот. от тех картон	соот в соот в	соот в	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:

Прислать работу по организации контроля качества продукции;

Сарново СВ - соф

Юршико ИА - Юршико

Директор: Михайлова С.Г.