

19

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в Учреждении

На основании \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор МБОУ Боровенновской

Члены комиссии: Сели Никитич С.Г.

родитель И.И. Мотвеева Т. Морван Д.В.

В присутствии Комитета по учебно-воспитательным вопросам

организации питания

Составили настоящую справку о том, что «10» 09 2024 г. 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  
(примечание) необязательно

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованно

дежурство педагогов организованно

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 опрятно, аккуратно, чисто

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов хорошо
- наличие 2-х комплектов столовых приборов хорошо
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню: меню утверждено и вывешено на буфетной стойке

Соответствие рационов питания утвержденному меню: хорошо

Наличие и место расположения контрольных блюд: хорошо

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): в объеме 0%

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		
20.09.2024	обед	соответствие меню	соотв	соотв	эстетичность	соответствие	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:

Продолжить работу по организации питания учащихся

Генеральный директор: Мамвлеров Р.С.

Медик: Медведев А.В.

Финансовый директор: Колесникова С.Б.