

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в Учреждении

На основании \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Мамочка Е.Г.

Члены комиссии: Кашаев И.П. родители уч-ся 1 кл  
Воронцов С.А. родители уч-ся 1 класс

В присутствии Комиссии по изучению вопросов  
организации питания

Составили настоящую справку о том, что «10» 10 2023 г. в 10 час. 15 мин.  
проведено изучение организации питания в Учреждении. МБОУ Боровской-  
Варской 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 есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕМЕНЫ (успевают ли дети принять пищу)

1 перемена по 20 минут для приема пищи  
(примечание) принять пищу

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов \_\_\_\_\_

чистота зала в зале нет

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 перчатки, фартук, шапка, слески  
кошеч

Эстетичность накрытия столов:

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

На

личие и доступность размещения меню: применяется меню  
средств меню. Внесено

Соответствие рационов питания утвержденному меню: утверждено

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): в обеден 3%

Качество готовой пищи:

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		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	
20.10 2023	Обед	соответств тех карт	соотв	соотв	хорош	соотв	Вкус	отвеч вкус

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 работы с клиентами  
комитетом, Комитетом и др.  
Востряжнев, Воробьева С.В. (Вед.)  
Нелина С.Г.

Со стороны откомитет председатель  
 админ: Фархатер Нихидин С.Г.