

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Даректор Николай С.Г.

Члены комиссии: Паровозникова Илья Александрович
родящий ребенка Юли Барминов Н.В. родивший 05.08.88
и др. - уставили комиссию по изучению вопросов
организации питания Китоме

Составили настоящую справку о том, что 11 2023 г. в 10 час 15 мин.
проведено изучение организации питания в Учреждении. НБОУ Белинский-Варское с/ш

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

(примечание: если есть замечания (поджигатели воды, чайники и т.д.))

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 перемены (успевают ли дети принять пищу)

2 перемены по 20 минут. Дети успевают
(примечание) принять пищу

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

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров перчатки, косынки, шапочки, фартуки



Эстетичность накрытия столов:

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

Имеется

Имеется

На

наличие и доступность размещения меню:

Примерное и ежедневное меню размещено и вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Утверждено

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Имеется

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в количестве, выносятся в мусорные баки):

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 блюда 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			
22.11.2023	обед	соответствует нормам картам	соотв.	соотв.	эстетично	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:

по организации работы, удовлетворить претензии: Переводчиков А.А.
Баранкова Н.А.
Никитин С.Г.

Со справкой ознакомлен:

Степанов А.И. Никитин С.Г.