

113

СПРАВКА
по изучению организации питания в Учреждении

На основании _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор Никитин С.Г.

Члены комиссии: Перевозчикова Елена П. родителем ученика 201

Конюшина Анна В. родителем ученика 201

В присутствии Комиссии по учебным вопросам

организации питания

Составили настоящую справку о том, что «22» сентября 2024 г. в 10 час. 40 мин.

проведено изучение организации питания в Учреждении. ШБОУ БОШШЕНШВЕРТНОЕ
СОШ

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 ПЕРЕМЕНЫ (успевают ли дети принять пищу)

2 перемены по 10 минут. Дети спокойно уходят
(примечание) от приема пищи.

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано

дежурство педагогов _____

чистота зала чисто, 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 чистые, свои, дружелюбные

Эстетичность накрытия столов:

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

личие и доступность размещения меню: отдельное и групповое
меню удобное и удобное

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Наличие пищевых отходов (приблизительно отсутствует, имеется в наличии, имеется в избытке): 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	Контроль качества выпуска блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.01.2014	обед	соответств. тех. картам	соотв.	соотв.	хорошо	соотв.	в тарелке	всего

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) выложено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.
- (2) - контроль за количеством блюда (см. Приложение 1).
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: Признать работу

по оценке качества, удовлетворительно

Менеджер: Косовский П.П. - 74
Кухонный: Ч.В. - 74
по санитарно-экономическим