

Исследования организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Трёхозёрская СОШ»

Председатель комиссии: Терпигорова Наталья Алексеевна

Члены комиссии: Барышева С.Б.

повара Гартунг Надежды Валерьевны

составили настоящую справку о том, что «11» 03 2023г.

В 10 час. 30 мин. Проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

4 (четыре) штук

Рядом с умывальником предусмотрены электрополотенца в количестве _____

4 (четыре) штук

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Продолжительность перемены 30 минут. Дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)_____

Дежурство педагогов _____ по графику _____

Чистота зала чисто, уборка после каждого приема пищи

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Опрятный внешний вид, соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов

чистое

-наличие 2-х комплектов подносов

имеются

-наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

-гигиеническое состояние приборов

чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Размещение меню в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, находится на отдельной полке

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

Количество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Тершигорова Н.А.

Барышева С.Б.

Наталия

Барышева

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (завтрак или обед)	Критерии оценки					
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда(2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
11.03.2023	Завтрак	Доведено до готовности	соотв	соотв	эстет	вкусно	соблюд

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2)- контрольное взвешивание блюда

(3)-обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия)
