

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		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	
15.10.24	завтрак	доведено до готовности	660 гр.	668 гр.	эстетичный вид	Вкусные блюда с приятным запахом.	температурный режим соблюден	

Члены комиссии:
 Мартынова Т. П. *Мартынова*
 Сидорова А. Н. *Сидорова*
 Каспачова Е. О. *Каспачова*
 Чудакова Д. В. *Чудакова*

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

² Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

³ Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

МБОУ "Журавлинская СОШ"
(наименование образовательной организации)

Приказ №88 от 24.09.2023г.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Сидорова Анна Николаевна

Члены комиссии:
Мартынова Тамара Федоровна
Чудасова Дарья Викторовна
Колпакова Евгения Александровна

В присутствии повара Минарковой М.И.
наблюдателя повара Росенковой М.В.

составили настоящую справку о том, что «15» октября 2024 г. в 9 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт.;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) необходима

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:
дежурство 3 класса и деж. учитель Чарунова К.О.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____ дежурство педагогов +
чистота зала _____

столов обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36

достаточно
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повар стартовый, волосы убранны под колпак, сред. да чистая, в перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется и расположено на стенде перед входом в обеденный зал в доступном для всех месте

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Ассортимент буфетной продукции не применяется

Наличие пищевых отходов:





отходы размещены в специальной ёмкости

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу по созданию оптимальной пищевой, направленной на обеспечение сбалансированного питания, соответствующим требованиям с содержанием санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

Члены комиссии:

Мартынова Т.Ф. 
Сидорова А.Н. 
Климанова Е.О. 
Чурбанова Д.В. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации 