

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

О.М.О.У. "Обширская ООЦ"

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Павловой Т.А. заместитель директора

Члены комиссии:

Степановой по ЧВР Н.В. председатель профкома
Сергеевой О.О. директора
Сергеевой А.М. родителя обучающегося
2 ч. 4 класса

В присутствии Журыкина С.И. старшего повара составили настоящую справку о том, что «15» 12 2021 г. в 12 час. 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Журыкина С.И. старший повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чисто и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да меню размещено на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Павловой Т.А.
Степановой Н.В.
Сергеевой О.О.
Сергеевой А.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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	
15.12 2021г	Обед суп из св. капусты	250	довед. до готов.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	рис отварн.	150	доведен до готов.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	кот. рыб.	100	доведен до готов.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	укр. ковб.	50	довед. до готов.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	кан. из шш	200	доведен до готов.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	хлеб мел.	40	доведен до готов.	+	соот-т	соот-т	соот-т	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ОАОУ "Общественная ООСШ"

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Лавровой Т.А., заместитель директора

Члены комиссии:

Степановой Н.Б., заместитель завхоза

Сергеевой О.О., завхоз

Сергеевой А.И., повар

В присутствии Лавровой Т.А., старшего повара

составили настоящую справку о том, что «14» 10 2021 г. в 12 час. 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Лаврова Т.А., старший повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чист и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да, меню размещено на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Лаврова Т.А.

Степанова Н.Б.

Сергеева О.О.

Сергеева А.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

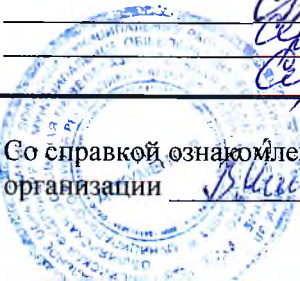


Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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			
14.10	Суп карп. слив. му.	готовлено по рецепту	250	+	соотв. - Г	соотв. - Г	соотв. - Г	
	Картоф. пюре	готовлено по рецепту	180	+	соотв. - Г	соотв. - Г	соотв. - Г	
	Рыба тушен.	готовлено по рецепту	100	+	соотв. - Г	соотв. - Г	соотв. - Г	
	Хищ. м.	готовлено по рецепту	200	+	соотв. - Г	соотв. - Г	соотв. - Г	
	Хлеб пш.		40	+	соотв. - Г	соотв. - Г	соотв. - Г	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МОУ "Общественное Осее"

(наименование учреждения)

Комиссия в составе: Павлова М.А. зам. директора по УВР

Председатель комиссии: Степанова Н.Б., председатель МОУ

Члены комиссии: Сергеев В.В. директор

Жарникова Л.В. заместитель директора

В присутствии Кузьминой С.И., главного бухгалтера

составили настоящую справку о том, что «19» 01 2022 г. в 12 час. 30 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Кузьминой С.И., старшего бухгалтера

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов по графику дежурств

чистота зала чисто и красиво

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

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

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Павлова М.А., Степанова Н.Б., Сергеев В.В., Жарникова Л.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

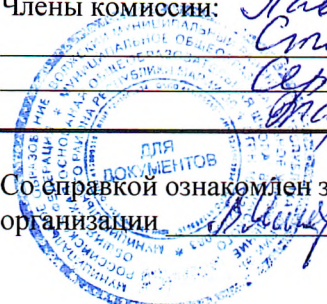


Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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			
19.01	Обед Рисовый суп	доведено до готовности	280	+	СООТ-Т	СООТ-Т	СООБ-Т	
	Каша из гречихи	доведено до готовности	150	+	СООТ-Т	СООТ-Т	СООБ-Т	
	Жареный картофель	доведено до готовности	100	+	СООТ-Т	СООТ-Т	СООБ-Т	
	Колбаски из свинины	доведено до готовности	200	+	СООТ-Т	СЛОЖНО по орг. и вкуш. качеств.	СООБ-Т	
	Хлеб пш.	порция	50	+	СООТ-Т	СООТ-Т	СООБ-Т	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ОИОУ "Общественная ООСР"

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Тавловой Т.А., заместитель директора

Члены комиссии:

Степановой Н.Б., заместитель завхоза

Сергеевой О.О., завхоз

Сергеевой Н.И., повар

В присутствии Тавловой Т.А., старшего повара составили настоящую справку о том, что «14» 10 2021 г. в 12 час. 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тавлова Т.А., старший повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чист и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да, меню размещено на стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции

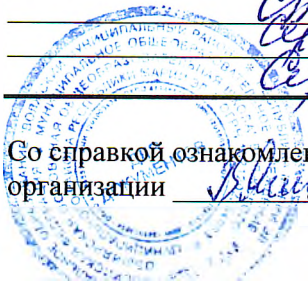
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Тавлова Т.А., Степанова Н.Б., Сергеева О.О., Сергеева Н.И.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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	
14.10	Суп кар. с мяк. чш.	доведено до готовности	250	+	сооб-т	сооб-т	сооб-т	
	Картоф. пюре	доведено до готовности	180	+	сооб-т	сооб-т	сооб-т	
	Рыба тушен.	доведено до готовности	100	+	сооб-т	сооб-т	сооб-т	
	Кисель	доведено до готовности	200	+	сооб-т	сооб-т	сооб-т	
	Хлеб пш.		40	+	сооб-т	сооб-т	сооб-т	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МОУ "Общественной ООШ" (наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Павловой Т.А. заместителя директора

Члены комиссии:

Степановой Н.Б. председателя профкома

Сергеевой О.О. заместителя

Жарникова И.В. подполковника

В присутствии Кузьминой С.Н. старшего повара составили настоящую справку о том, что «25» 02 2022 г. в 12 час. 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Кузьмина С.Н. старшего повара

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чисто и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да меню размещены на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Павловой Т.А.

Степановой Н.Б.

Сергеевой О.О.

Жарникова И.В. Жарникова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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
25.02 2022	обед с супом и кашей	доведено до готовности	250	соот-т	соот-т	соот-т	
	Рагу из овощей	доведено до готовности	100	соот-т	соот-т	соот-т	
	птица от вар	доведено до готовности	100	соот-т	соот-т	соот-т	
	чай с сахар.	доведено до готовности	200	соот-т	соот-т	соот-т	
	хлеб пшени.	доведено до готовности	30	соот-т	соот-т	соот-т	
	хлеб ржан.	доведено до готовности	30	соот-т	соот-т	соот-т	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МОУ «Общая средняя школа № 1»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Павловой Т.А. заместитель директора по ЗДЗ

Члены комиссии:

Степановой Н.В. председателя проекта
Серебряковой О.О. заместителя
Артюгановой Н.И. родителей обучающихся
6 и 7 классов

В присутствии Водянской С.Н. старшего повара составили настоящую справку о том, что «18» января 2021 г. в 12 час. 30 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Жереминич С.Н. старшего повара дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чистота и уютно

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

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров санитарно-чист

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Павлова Т.А.
Степанова Н.В.
Артюганова Н.И.
Серебрякова О.О.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации



Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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			
18.09	Обед бульон картофель кнели	доведено до готовности	250	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	картофель кнели	доведено до готовности	180	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	кнели	доведено до готовности	100	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	картофель кнели		200	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	хлеб кнели		40	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	кнели		130	+	соот-т	соот-т	соот-т	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

ООО «Общественное ООО»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Гаврилова М.А., заместитель директора на ЧЗР

Члены комиссии:

Степанова Л.Б., проректор по программе
Сергеева Р.О., бухгалтер
Андреева А.И., заместитель директора по ЧЗР

В присутствии Курдюшовой С.Н., старшего повара составили настоящую справку о том, что «18» июля 21 г. в 12 час. 30 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Курдюшова С.Н., старшего повара

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов по графику

чистота зала чисто и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции —

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Гаврилова М.А.
Степанова Л.Б.
Андреева А.И.
Сергеева Р.О.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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	
18.11	Суп кар. с мяс. фрикаж	доведено до готовности	280	+	сооб.г	сооб.-г		
	Мясной отв.	доведено до готовности	180	+	сооб.	сооб.г		
	Мясной курицы	доведено до готовности	150	+	сооб.-г	сооб.-г		
	Хинкали	доведено до готовности	200	+	сооб.-г	сооб.-г		
	Хлеб пш.		30	+	сооб.-г	сооб.-г		

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

№ 04, Общественная ООШ

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Павловой Т.И.А. заместитель директора

Члены комиссии:

Степановой И.Б. по УВР председатель профкома
Сергеевой О.О. директор
Ахтунжимова И.И. родители обучающихся

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «18» 04 2022 г. в 12 час 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Кузьминой С.И. старший повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала место и уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да меню размещены на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции

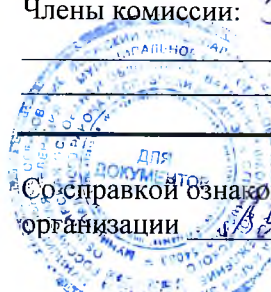
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Павловой Т.И.А.
Степановой И.Б.
Сергеевой О.О.
Ахтунжимова И.И.



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема 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			
18.04 22	Обед пассат пит	Доведено до готовн.	200	+	соот - м	соот - м	соот - м	
	Каши. Чеч.	Доведено до готовн.	150	+	соот - м	соот - м	соот - м	
	Мертен	Доведено до готовн.	100	+	соот - м	соот - м	соот - м	
	Каша из суш.	Доведено до готовн.	200	+	соот - м	согрели тепл цвет	соот - м	
	Хлеб пшен.	перфушено	50	+	соот - м	соот - м	соот - м	

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).