

СПРАВКА

по изучению организации питания в
МАОУ «Голышмановская СОШ №1»

Основания - контроль питания

Комиссия в составе: Кочмарова Н.А.; Макарова Т.П.,
Итюрин Н.Ю. Курченко Т.Т.

В присутствии: сервисного работника
составили настоящую Справку о том, что «07» апреля 20 23 г.
в 9 час. 58 мин. Проведено изучение организации питания в столовой МАОУ
«Голышмановская СОШ №1».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.

рядом установлены электрополотенца в количестве 3 шт.

наличие мыла есть; мылся

Наличие графика приема пищи обучающихся мылся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) в большинстве
перешагивают - успевают, в меньшем - нет

Ответственный за организацию питания в школьной столовой заведующая

Дежурство педагогов мылся

Чистота и оформление зала мылся

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество
посадочных мест в обеденном зале 120

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале открытый

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов неотвечающее

- гигиеническое состояние столовых приборов неотвечающее

Наличие и доступность размещения меню доступно

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб мылся

Качество готовой пищи:

Наименование приема пищи (завтрак, обед) Название блюда	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ						примечание
	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	КАЧЕСТВО БЛЮД			
				Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима	
Завтрак бутерброд с сыром	соответствует стандарту	20/20	42,4	Заметный внешний вид	красиво оформлен, вкус и запах соответствен	соблюдается	
Завтрак французский миссо курицы	соответствует стандарту	250	251	Заметный внешний вид	блюдо сохраняет форму, вкус и запах французского миссо и овощей, в меру соев	соблюдается	
Завтрак картофельный кашкет	соответствует стандарту	200	212	Заметный внешний вид	в меру соев	соблюдается	

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Правильность кулинарной обработки соблюдается
2. Эстетическое оформление присутствует
3. Температурный режим соблюдается

Рекомендует: Установить заметки в оборотном замке, в связи с присутствием посторонних запахов.

Члены комиссии: Мамарова Г. П. Мухоморова Н. Ю. Андрушарова Н. В. Мухоморова Г. Г.

Со справкой ознакомлены:

Директор школы Гусева Л. В.

Заведующий столовой Гусева Л. В.