

СПРАВКА

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

Основания - Притомской контроль в столовую

Комиссия в составе: Чардашенико А.В., Колосов Н.А., Тухтаров М.С.

В присутствии: Никифорова А.С., Камсарова Н.А.
составили настоящую Справку о том, что « 11 » декабрь 20 24 г.
в 10 час. 10 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 2 шт.

наличие мыла 2 шт

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут
кушать успевают

Ответственный за организацию питания в школьной столовой ООО Гарант

Дежурство педагогов имеется

Чистота и оформление зала крошки на табуретах и под столами

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

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале определено

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно, столы требуют ремонта

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню доступно

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб находится в столовой
старшей школы

Качество готовой пищи:

Наименование приема пищи (завтрак, обед) Название блюда	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ			примечание
				Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима	
Тюфле картофельные с раббей		255 гр.	318 гр.	внешний вид удовлет.	раба: крошка не вырвалась, суфлет легкий, в рабе легкие косточки, соуса не хватает Тюфле вкусные	на столе, которое накрыли первыми остало, дети пришли и кушать было кому	дети раба съели, очень много, кто-то не съел вообще
вафли сок		200	200		сок вкусный		
гречка							

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Торт по весу чуть больше чем по меню. По температуре: на столе уже раньше накрыли к приходу детей совсем остала еда.
- 2.

3. Внешнее состояние раковин удовлетворительное. Столы требуют ремонта / сколов на углах и планки отбиты / крошки на столах.

Рекомендует: Работу приготовления раба не урезать. Принять меры по улучшению температурного режима блюда при подаче.

Члены комиссии: Карпушенко А. В. /
Кенова Н. А. /
Тухарева И. С.

Со справкой ознакомлены:

Директор школы / /
Заведующий столовой / /