

СПРАВКА

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

Основания - плановая проверка

Комиссия в составе: Дайченко О. В.

Мартинюк Н. В.

Поздовой А. С.

В присутствии: зав. столовой Половинковой И. Н.

составили настоящую Справку о том, что «12» сентября 20 25 г.

в 10 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в столовой МАОУ
«Голышмановская СОШ №1».

В ходе изучения выявлено:

Наличие графика приема пищи обучающихся в меню

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да

Ответственный за организацию питания в школьной столовой _____

Дежурство педагогов организовано

Чистота и оформление зала чисто, уютно

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале _____

внешний вид аккуратный, опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню в меню, размещено
в доступном месте

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб имеется

Ведение журнала бракеража готовой продукции ведется, журнал

на время проверки заполнен

Качество готовой пищи:

Наименование приема пищи (завтрак, обед) Название блюда	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ			примечание
				КАЧЕСТВО БЛЮД			
				Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима	
овощи свежие (огурцы)	+	100	102	наруже аккурат. вкус и запаха свежих огурцов	↑	+	-
Колбаски из говядины и свиных заморожены с сыром каша греч. распаренные с морковью и чесноком	+	280	283	колбаски правильной формы каша рассыпчатая	вкус и запах как басма заморожен с сыром вкус греч. каши с морковью и чесноком	+	-
Чай витаминный	+	200	200	чай в стакан	вкус и запаха свежезаваренного чая	+	-

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. В школьной столовой меню соответствует требованиям.
2. Внешний вид сотрудников и личностное отношение столовой соответствует.
3. Суровые пробы основанные на хранении соответствует выдаваемым блюдам

Рекомендует:

Члены комиссии:

Антонова О. В.
Мартынова Н. В.
Козлова А. С.

Со справкой ознакомлены:

Директор школы

Заведующий столовой

Андре Л. П.
Павловых Н. Н.