

Исследования организации питания в общеобразовательной организации  
МБОУ «Трёхозёрская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тершгорева Наталья Алексеевна

Члены комиссии: Барничева С.Б.

новара Гартуиз Надеждн Валерьевич

в 11 час. 40 мин. Проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

Рядом с умывальником предусмотрены электрополотенца в количестве

Наличие мыла имеется

Продолжительность перемены ( успевают ли дети принять пищу)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: \_\_\_\_\_

Дежурство педагогов по графику

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Внешний вид поваров  
Опретного внешнего вида, соответствующего  
требованию

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов

чистое

-наличие 2-х комплектов подносов

имеются

-наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

-гигиеническое состояние приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Размещение меню в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

имеется, находится на отдельном столе

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

Количество готовой пищи ( таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Тершигорева Н.А.

Барышева С.Б.

Лавина

Барышева

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (завтрак или обед)	Критерии оценки					
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда(2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
10.05.2023	Завтрак	доведено до готовности	соотв	соотв	эстет	всего	соблюд

Примечание:

(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)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---