

Исследования организации питания в общеобразовательной организации  
МБОУ «Трёхозёрская СОШ»

Члены комиссии: Елентьев М.С.  
Орел Д.А.

повара Гартунз Надендз Валерьевич

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

4(четыре) штук

4 (четыре) штук

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Продолжительность перемены 30 минут. Дети успевают прийти к концу

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

дежурство обучающихся в столовой ( как организовано) \_\_\_\_\_

Дежурство педагогов по графику

Чистота зала чисто, уборка после каждого приема пищи

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

Обратный внешний вид, соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов

чистое

-наличие 2-х комплектов подносов

имеются

-наличие 2-х комплектов столовых приборов

имеются

-гигиеническое состояние приборов

чистое

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 отдельной полке

Ассортимент буфетной продукции

не имеется

Количество готовой пищи ( таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Термигоревс Н.А

Наталья

Евсильева М.С

Евсильева

Орен О.М

Ольга

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 |
| 14.04.2023 | Завтрак                                     | Доведено до готовности                | соотв                     | соотв                            | эстет                   | Вкусное  | 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)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---