СПРАВКА по изучению организации питания

МАОУ «Инженерный лицей НГТУ в лице директора Безлепкиной Маргариты Александровны, действующего на основании Устава.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Науменко-Тарасова А.Л.

Члены комиссии:

Кириллова Ю.С.

Суворова К.А.

Попинова М.В.

Рожко А.В.

Нечаева М.О.

Чурилова Н.Б.

Кульпина Я.Ю.

Гонштейн А.В.

Судакова М.А.

Архипова Е.Ю.

Гурова А.Ю.

Федченко К.А.

Красиков А.Н.

Амелина И.И.

Шкаруба Е.М.

Фидирко Е.А.

	вопрос	Да/нет				
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)					
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	ga				
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	ga				
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	ga				
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	ga				
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Da				
7	Все ли дети моют руки перед едой?	ни все-				
8	Все ли дети едят сидя?	ga				

9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	ga
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	HET
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Her
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	HET
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	ga
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	ga
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	ga
16	Число детей, питающихся на данной перемене	58

Качество готовой пищи (приложение 1.1)
На основании вышеизложенного Комиссия
рекомендует: давать в рыбной день" амьтерналивация
еду детин 1 дия тех кто не мобит рабых,
Члены комиссии: Судакова И.А. Да
Muxanierro A. U. Falls
Kocopurobe F.C After
OF THOSE OF THE PERSON AS
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации
A P T T A P T
WAS ON THE WORK OF THE WAS A STATE OF THE WAS A STA

Изучение качества готовой пищи

		Изучение качества готовои пищи Критерии оценки						
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню		Качество блюда Органолеп- тическая		Соблюде-	
				Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	кое оформление (внешний вид блюда)	оценка (вкус, цвет, запах, консистенц ия) ⁽³⁾	темпера- турного режима отпуска готовых блюд	Примечание
15.10.25	ттенда Тушинное в синтанный соусе	coorb	80 ф	80 mg	Coorb	Cooth	coorb.	
	пакаронные пуделия	cooil.	1104	120 sp	cooil	cocib	Coolb	
	коргиной манигон	ceoil	200 p	200 sp	caoil	Coalb	Coorb	
	Xuld numerurrane		30 ap	30 yp	cocib	coorl		
	хигб беродинский		Al ip	Rosp	coort	coort		

Примечание:

- (1) блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);
- (3) обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.