

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «СОШ № 20 с углубленным
изучением отдельных предметов»

Группа в составе:

Председатель: Чернова Т. Ю.

Члены: Финарова О. А.
Буца О. В.
Саргина Р. В.

В присутствии _____
составили настоящую справку о том, что «14» 02 2025 г. проведено
изучение организации питания в Учреждении.

В ходе изучения выявлено: Макарониз соответствует
вкусовым как-ли, цвету, запаху, порц. весу
картошка с мясом (Жирное) соответствует
цвету, соответ. реверту т^о
В столовой чисто, вкусно, полезно.

На основании вышеизложенного рекомендуем: С целью улучшения
качества горячего питания учреждения
постоянно осуществлять мониторинг
удовлетворенности качеством школьного
питания.

Члены комиссии:

Чер (Чернова Т. Ю.)
Фин (Финарова О. А.)
Буц (Буца О. В.)
Сар (Саргина Р. В.)
Кад (Кадурова Е. А.)

Со справкой ознакомлен:

директор

МБОУ «СОШ № 20 с углубленным
изучением отдельных предметов» Дир. О. А. Сторожук

Изучение качества готовой продукции

Дата	Наименование Приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
					Внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (2)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд)	
14.02.25	макаронная тарелка	продукты обработаны в соответствии с тех. карт.	200г 250г	202г. 254г	соответствует блюду	макаронные не разварены, в супе сыра присут. ствует, много молока, картошка рассыпчатая	65° 65°	

Примечание:

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