

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большепетровская СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большепетровская СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карницкая Л.Ю., директор школы

Члены комиссии:

Квиринг О.В., заместитель директора, учитель - член комиссии;

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И. - медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В. - родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «05» сентября 2023 г. в 8 час. 30 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большепетровская СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов.

Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармаклором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Карницкая Л.Ю. _____

Члены комиссии:

Квиринг О.В. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,
Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
05.09.2023г.	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюда- 8ч-30мин. Время снятия бракеража 8ч-30 мин.	Блюда доведены до готовности	150/10 гр.	150/10 гр.	хорошее	Запеканка из творога с повидлом. Блюдо вкусное, доведено до готовности, консистенция однородная, нежная, мягкая, свежая, без посторонних запахов. Повидло свежее без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
			20 гр.	20гр.	хорошее	Масло сливочное (порциями)		
			30гр	30гр.	хорошее	Батон пектиновый. Батон мягкий, свежий, без посторонних запахов.		
			200 гр.	200 гр.	хорошее	Какао с молоком. Напиток теплый, без посторонних запахов. Цвет напитка светлый - шоколадный.		

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Карницкая Л.Ю. _____

Члены комиссии:

Квириг О.В. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Критерии оценки		Примечание
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
05.09.2023 г.	Завтрак (5-8 кл.) Время приготовления блюда - 12ч-15 мин. Время снятия бракеража 12ч-15 мин Завтрак (9-11 кл.) Время приготовления блюда - 13ч.00 мин. Время снятия бракеража 13ч.00 мин.	Блюда доведены до готовности	200/10 гр.	200/10 гр.	хорошее	Запеканка из творога с повидлом. Блюдо вкусное, доведено до готовности, консистенция однородная, нежная, мягкая, свежая, без посторонних запахов. Повидло свежее без посторонних запахов.	Соответствует нормам	для возраста обучающихся с 12 лет и старше
			20 гр.	20 гр.	хорошее	Масло сливочное (порциями)		
			40гр	40гр.	хорошее	Батон пектиновый. Батон мягкий, свежий, без посторонних запахов.		
			200 гр.	200 гр.	хорошее	Какао с молоком. Напиток теплый, без посторонних запахов. Цвет напитка светло - шоколадный.		

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы для возраста обучающихся с 12 лет и старше согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Карныцкая Л.Ю. _____
 Члены комиссии:
 Квиринг О.В. _____
 Чернова Н.С. _____
 Шрамкова Л.И. _____
 Гончарова М.В. _____
 Арсеньева Е.Н. _____
 Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. _____

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карницкой Л.Ю., директор школы

Члены комиссии:

Квиринг О.В., заместитель директора, учитель - член комиссии;

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И. - медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В. - родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «11» сентября 2023 г. в 8 час. 30 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большетроицкая СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармахлором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Карницкая Л.Ю. 

Члены комиссии:

Квиринг О.В. 

Чернова Н.С. 

Шрамкова Л.И. 

Гончарова М.В. 

Арсеньева Е.Н. 

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,


Васильченко Н.И. 

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешивания блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
11.09.2023г.	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюда - 8ч-30мин. Время снятия бракеража 8ч-30 мин.	Блюда доведены до готовности	150гр.	150 гр.	хорошее	Макаронные изделия с сыром. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов. Сыр протерт, без посторонних запахов.	Соответствует нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
		ности	60 гр.	60гр.	хорошее	Кондитерское изделие «Лепешка диетическая»		
			150гр	150гр.	хорошее	Фрукты порционно. Яблоко		
			100гр 200/15 гр.	100гр 200/15 гр.	хорошее	Йогурт. Йогурт свежий, без посторонних запахов.		
				хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.			

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Карницкая Л.Ю. 

Члены комиссии:
Квиринг О.В. 

Чернова Н.С. 

Шрамкова Л.И. 

Гончарова М..В. 

Арсеньева Е.Н. 

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. 

«Фабрика социального питания» - ф.п.п. заведение

И.И. Васильченко

Л.Ю. Карницкая

О.В. Квиринг

Н.С. Чернова

Л.И. Шрамкова

М.В. Гончарова

Е.Н. Арсеньева

И.И. Васильченко шеф-повар

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (г)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.09.2023 г.	Завтрак (5-8 кл.)	Блюда доведены до готовности	200 гр.	200 гр.	хорошее	Макаронные изделия с сыром. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов. Сыр протерт, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 12 лет и старше
	Время приготовления блюда - 12ч-15 мин.		200/15 гр.	хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.			
	Время снятия бракеража 12ч-15 мин		60 гр.	хорошее	Кондитерское изделие «Корж молочный»			
	Завтрак (9-11 кл.)		150гр	хорошее	Фрукты порционно. Яблоко. Яблоко свежее, без посторонних запахов.			
	Время приготовления блюда - 13ч.00 мин.		100гр	100гр	хорошее	Йогурт. Йогурт свежий, без посторонних запахов.		

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюда для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Карницкая Л.Ю. _____

Члены комиссии:

Квириг О.В. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М..В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. _____


 Председатель комиссии Карницкая Л.Ю.
 Члены комиссии:
 Квириг О.В.
 Чернова Н.С.
 Шрамкова Л.И.
 Гончарова М..В.
 Арсеньева Е.Н.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бабенко Н.Н., Ио директора школы

Члены комиссии: Лаптева О.Н. учитель, член комиссии

Квиринг О.В., заместитель директора, учитель - член комиссии;

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И.- медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В.- родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «20» сентября 2023 г. в 8 час. 30 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большетроицкая СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармахлором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании вышеизложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Бабенко Н.Н. _____

Члены комиссии:

Лаптева О.Н. _____

Квиринг О.В. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,

Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Примечание		
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)		Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
20.09.2023г.	Завтрак (1-4 кл.)	Блюда доведены до готовности	150/5/5гр.	150/5/5гр.	хорошее	Каша «Дружба» с маслом и с сахаром. Каша вкусная, доведена до готовности, свежая, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
	Время приготовления блюда - 8ч-40мин.	готовы до готовности	20 гр.	20гр.	хорошее	Сыр порционный		
	Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	ности	150гр	150гр.	хорошее	Фрукты порционно. Яблоко. Яблоко свежее, не имеет посторонних запахов.		
			30гр 200/15 гр.	30гр 200/15 гр.	хорошее	Батон пектиновый		
					хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.		

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Бабенко Н.Н.
 Члены комиссии:
 Клиринг О.В. _____
 Чернова Н.С. _____
 Шремкова Л.И. _____
 Гончарова М.В. _____
 Арсеньева Е.Н. _____
 Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. В.И.

ООО «Фабрика социального питания»
 директор _____
 заместитель директора _____
 Е.О. Клиринг
 Е.Н. Шремкова
 М.В. Гончарова
 Е.Н. Арсеньева
 Н.И. Васильченко
 Н.И. Васильченко

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контроль взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Качество блюда	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
20.09.2023 г.	Завтрак (5-8 кл.)	Блюда доведены до готовности	200/5/5гр.	200/5/5гр.	хорошее	Каша «Дружба» с маслом и с сахаром. Каша вкусная, доведена до готовности, свежая, без посторонних запахов.	Каша «Дружба» с маслом и с сахаром. Каша вкусная, доведена до готовности, свежая, без посторонних запахов.	Соответствует нормам	для возраста обучающихся с 12 лет и старше
	Время приготовления блюда - 8ч.-40 мин.	готовы	20 гр.	20гр.	хорошее	Сыр порционный	Сыр порционный		
	Время снятия бракеража 8ч.-45 мин	готовы	150гр	150гр.	хорошее	Фрукты порционно. Яблоко. Яблоко свежее, не имеет посторонних запахов.	Фрукты порционно. Яблоко. Яблоко свежее, не имеет посторонних запахов.		
	Завтрак (9-11 кл.)	готовы	40гр	40гр	хорошее	Батон пектиновый	Батон пектиновый		
	Время приготовления блюда - 8ч.40 мин.	готовы	200/15 гр.	200/15 гр.	хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.		
	Время снятия бракеража 8ч.45 мин.	готовы							

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы выход блюд для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Бабенко Н.Н. _____
 Члены комиссии:
 Квиринг О.В. _____
 Чернова Н.С. _____
 Шрамкова Л.И. _____
 Гончарова М..В. _____
 Арсеньева Е.Н. _____
 Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. _____

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бабенко Н.Н., Ио директора школы

Члены комиссии: Лаптева О.Н. учитель, член комиссии

Квиринг О.В., заместитель директора, учитель - член комиссии;

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И.- медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В.- родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «26» сентября 2023 г. в 8 час. 40 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большетроицкая СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармаклором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании выше изложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Бабенко Н.Н. _____

Члены комиссии:

Лаптева О.Н. _____

Квиринг О.В. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,
Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование	Правильн	Выход блюда	Контроль	Эстетичес	Органолепти	Качество блюда	Соблюдение	Примеча
26.09.2023	приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	оуть кулинар ной обработ ки (1)	согласно меню	ное взвешива ние блюда (2)	кое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	вкус, цвет, запах, консистенция	температурног о режима отпуска готовых блюда	для возраста обучающихся хся с 12 лет и старше
26.09.2023	Завтрак (5-8 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин Завтрак (9-11 кл) Время приготовления блюда - 8ч.40 мин. Время снятия бракеража 8ч.45 мин.	Блюда доведе ны до готов ности	100гр.	100 гр.	хорошее	Суфле куриное, запеченное со сметаной. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Огурец свежий/якря	Соответст вуют нормам	
			100 гр.	100	хорошее	Хлеб пшеничный	Сдоба любимая		
			200/15 гр.	200/15гр.	хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.			

Комиссия установлена: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюда для возраста обучающихся с 12 лет и старше согласно еждневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Квириг О.В.

Члены комиссии: 

Чернова Н.С. 

Шрамкова Д.И. 

Гончарова М.В. 

Арсеньева Е.Н. 

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. 