

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует 12 рп меню.

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Нисеетсе соответствует меню, расписан на
этом расписании.

Ассортимент буфетной продукции

буфет не

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Рекомендуется не. Все соответствует
присвоены САНПиС.

Члены комиссии:

Васильева О.В.
Михайлова С.И.
Курилова В.А.

✓
С.И.
Тул.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

директор ЛБОУ "Нижнегородская СОШ"
Савельев Равеевский Т.А.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечания
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.12.25	завтрак	1	да	есть норма	есть	все да	да.	
				норма	треб.	норма		

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).