

СПРАВКА  
комиссии по изучению вопросов организации питания  
МБОУ «Грушевская ООШ»

Цель проверки: Качество приготовления блюд на объекте, эстетическое оформление, органолептическая оценка, соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

МЕНЮ: Горчица, макароны, окорок куриный  
замороженный в духовке, салат из моркови, колготки

1. Эстетическое оформление блюд (внешний вид блюд и посуды):

соответствует нормам

2. Органолептическая оценка:

Цвет соответствует

Запах приятный воювающий аппетитом

Консистенция соответствует требованиям

Вкус вкусно

3. Соблюдение температурного режима готовых блюд

соблюдены

4. Соответствие блюд контрольным блюдам: соответствуют

Вывод: В присутствии семейного врача,  
просмотрели прием пищи детьми: перед  
ежей дети моют руки, блюда соответствуют  
нормам контрольному блюду, порции соответствуют  
контрольным.

Члены комиссии:

м/р Грушевской ФАП Жукова М.И.  
З.О.П. Деряжкова Е.И.

м/р  
О. Евф.