

ПРИЛОЖЕНИЕ

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
**МБОУ «Пайгусовская СОШ»**

(наименование учреждения)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (утв. 01.09.2020, № 56), Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Пайгусовская СОШ» от 01.09.2025 № 71

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Тюпакова Н.В., зам.директора по ВР

Члены комиссии: Степанова Ж.Г., педагог доп.образования,  
Поствайкина Н.Е, председатель родительского комитета;  
Володькина С.М., родитель;  
Кудряшова Л.В., родитель.

В присутствии старшего повара Ивановой В.И.

составили настоящую справку о том, что «25» февраля 2026 г. в 10 час. 30 мин.  
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 (четырёх) штук, к которым подведена холодная и горячая вода

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

1 (одного)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

от 10 до 20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: старшего повара Иванову В.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) обучающиеся не дежурят,  
дежурство согласно графика организовано силами соцпедагогов, классных  
руководителей

чистота зала уборка проводится регулярно, обеденный зал чистый

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован столами, скамьями, проектная мощность – 100 посадочных мест  
достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствующий

Эстетичность накрытия столов:  
гигиеническое состояние столов

удовлетворительное

гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню школьного обеда имеется, размещено на видном месте в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Имеются, расположены в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции в школьной столовой отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Председатель комиссии: зам. директора по ВР Тюпакова Тюпакова Н.В.

Члены комиссии: педагог доп. обр. \_\_\_\_\_

Предс. родительского комитета \_\_\_\_\_

Член родительского комитета \_\_\_\_\_

Член родительского комитета \_\_\_\_\_

Степанова Ж.Г.

Поствайкина Н.Е.

Володькина С.М.

Кудряшова Л.В.

Со справкой ознакомлен руководитель общеобразовательной организации

Оплева Оплева Е.З.

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
25.01.20	обед	+	+	+	+	+	+	Вечерний сытный обед

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

2 - контрольное взвешивание блюда;

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