

**СПРАВКА №1**  
**по изучению организации питания обучающихся 5-11 классов**  
**в МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа №2»**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Романова Ирина Васильевна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Члены комиссии:

Кропотова Елена Владимировна, медицинская сестра

Михеева Венера Александровна, педагог-психолог, председатель профкома

Михеева Анастасия Михайловна, член родительского комитета школы, ответственная за контроль за питанием

Лукианова Христина Алексеевна, член родительского комитета школы, ответственная за контроль за питанием

В присутствии Терещенко Татьяны Андреевны, шеф-повара

составили настоящую справку о том, что «14» ноября 2023 г. в 11 час. 25 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа №2».

**В ходе изучения выявлено:**

Перед входом в столовую установлены умывальники в количестве 8 штук,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук.

Наличие мыла: имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется.

Продолжительность обеденной перемены составляет 20 минут и обучающиеся успевают принять пищу.

Ответственность за организацию питания в школьной столовой возложена на шеф-повара Терещенко Татьяну Андреевну.

Дежурство обучающихся в столовой организовано.

Каждый классный руководитель контролирует свой класс во время обеденного перерыва.

Чистота зала соответствует нормам.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 210.

Внешний вид поваров соответствует нормам.

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов: чистые

гигиеническое состояние столовых приборов: чистые

Наличие и доступность размещения меню: ежедневное меню вывешено на стенде и доступно для каждого.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда находятся в установленном месте.

Качество готовой пищи (Таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия сделала вывод:

1. В школе организовано питание обучающихся.
2. Готовые блюда имеют приятный вкус и консистенцию.
3. Соблюдается порядок при приеме пищи, а также график работы столовой.

Председатель комиссии:  Романова И.В.

Члены комиссии:  Кропотова Е.В.

 Михеева В.А.

 Михеева А.М.

 Лукианова Х.А.

Со справкой ознакомлена и директор школы



 Рожнецова О.В.

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, блюда)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки 1	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда 2	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) 3				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
14.11. 2023г.	обед	блюда доведены до готовности	Щи из свежей капусты с мясом, сметаной Колбасные изделия Картофельное пюре Д/г огурцы консервированные Компот из свежих яблок Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	220/20/10 60 200 30 200 30 25	Эстетично оформлены блюда	Имеет приятный вкус, консистенцию, приятный аромат и качество	соблюдается	

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).