

СПРАВКА №1
по изучению организации питания обучающихся 1-4 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

Волкова Наталья Анатольевна, учитель начальных классов, председатель профкома

Жолобова Дина Ивановна, член родительского комитета школы, ответственная за контроль за питанием

Хорошавина Юлия Аркадьевна, член родительского комитета школы, ответственная за контроль за питанием

В присутствии Терещенко Татьяны Андреевны, шеф-повара

составили настоящую справку о том, что «18» декабря 2025 г. в 10 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: соответствует

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

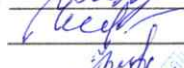
Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда находятся в установленном месте.

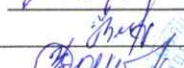
Качество готовой пищи (Таблица 1)

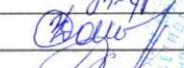
На основании вышеизложенного Комиссия сделала вывод:

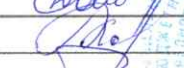
1. В школе организовано питание обучающихся.
2. Готовые блюда имеют приятный вкус и консистенцию.
3. Соблюдается порядок при приеме пищи, а также график работы столовой.

Председатель комиссии:  Романова И.В.

Члены комиссии:  Кропотова Е.В.

 Волкова Н.А.

 Жолобова Д.И.

 Хорошавина Ю.А.

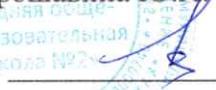
Со справкой ознакомлена директор школы  Евраева И.М.

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	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) 3	
18.12. 2025г.	обед	блюда доведены до готовности	Щи из свежей капусты с мясом, сметаной Тефтели мясные Картофельное пюре с маслом сливочным Огурцы консервированные Компот из свежих яблок Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	220/20/10 90 150 60 200 40 35	Эстетично оформлены блюда	Имеет приятный вкус, консистенцию, приятный аромат и качество	соблюдается -

1- блюдо (изделие) не сырое и т.п.

2 - контрольное взвешивание блюда;

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

до

доведено

готовности;

не

пригоревшее,

не

пересушенное,