

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель
директора

Члены комиссии:

Иванова Наталья Вячеславовна - заместитель председателя
комиссии, педагог-организатор

Трутникова Лариса Николаевна - секретарь комиссии, учитель физ. эд. и мн.

Савельева Ольга Юрьевна - член комиссии, законный представитель
субординируемого член Коритинского комитета

Климентьева Татьяна Александровна - член комиссии, законный
представитель субординируемого член Коритинского комитета

А.А. - член комиссии, законный представитель субординируемого

В присутствии Ивановой Натальи Алексеевны - старшего повара

Терехиной Елены Термаковны - повара

составили настоящую справку о том, что «28» 09 20 22 г. в 9 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут; да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместитель директора по УВР Васильев С. В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

Организовано дежурство (ежедневное) согласно графику обучающихся
5-9 классов

дежурство педагогов организовано ежедневное дежурство педагогов
школы согласно графику

чистота зала зал чистый, опрятный. Уборка производится в
начале и конце рабочего дня, а также по мере загрязнения.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара одеты в спецодежду

Эстетичность накрытия столов: столовая атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах белая скатерть

гигиеническое состояние столов фетич. скат. скатерти

гигиеническое состояние столовых приборов мыть и дезинфекция столовых приборов производится с соблюдением всех санитарно-гигиенических

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню
энергично в обеденном зале вводится утвержденное директо-
ром меню, в котором указывается название блюда
или блюда (важно в рамках), и указывается цена и сто-
имость

Соответствие рационов питания утвержденному меню рацион питания
соответствует утвержденному меню согласно меню, картам

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в горячем заку

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Иванова И.В. Кузнецова А.А.
Зубицкая А.И. Климентьева Т.В.
Соловьева О.Ю.
Климентьева И.О.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации Васильева С.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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	
28.09.2022	завтрак	доведено до готовности	200 г.	200 г.	эстетично	коф	65°C	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель
директора

Члены комиссии:

Иванова Наталья Валентиновна - заместитель
председателя комиссии, педагог - организатор

Тришнина Ирина Николаевна - секретарь комиссии.

Соловьева Ольга Александровна - член комиссии закон пред-ль
образовательной организации, член родительского комитета.

Климентьева Татьяна Александровна - член комиссии, законный
представитель образовательной организации, член родительского комитета.

В присутствии Кудряшова А.А. - член комиссии, закон пред-ль образовательной организации.

Ивановой Натальи Алексеевны - старшего повара.

Верониной Светы Термиановны Термиановны - повара.

составили настоящую справку о том, что «26» 10 20 22 г. в 9 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

7 штук.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на каждом умывальнике в достаточном количестве.

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя по УВТ - Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

ежедневное дежурство обучающихся (5-9 кл.) согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей

(ли руководителей 5-9 кл.) согласно графика

чистота зала зал чистый, спрятанный, уборка производится

ежедневно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара оснащены спецодеждой

Эстетичность накрытия столов: В столовой зашифрована меню и должностное состояние столов

гигиеническое состояние столов сметки, см. столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов мытьё и дезинфекция столо-

вых приборов производится с соблюдением всех норм санитарно-эпидемиологической безопасности. Ежедневно в обеденном зале совершается утверждённое директором меню (в котором указывается название блюд, их весовые/объемные в граммах), калорийность и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно тех. карте

Наличие и место расположения контрольных блюд:

В горячем цеху

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

- Председатель Комиссии Белов Василий С. В.
- Иванова Н. В.
- Кузнецова А. А.
- Трунтисова Л. Л.
- Соловьева О. Ю.
- Климентьева М. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Ворошилов А. В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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	
26.10.2022	завтрак	доведено до готовности	150 гр.	150 гр.	эстетично	хор.	65°С	

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).

СПРАВКА

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»**

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель
директора

Члены комиссии: Иванова Наталья Вячеславовна - заместитель
председателя комиссии педагогов - организатор
Мельникова Мария Александровна - секретарь комиссии,
участник курсов и литературы
Колосова Юлия Юрьевна - член комиссии, закон пред-ль обу-
чающихся, член родительского комитета.

Климентьева Татьяна Александровна - член комиссии, законный
представитель обучающихся, член родительского комитета.

Кузнецова А.А. - член комиссии, законный представитель
обучающихся.

В присутствии

Ивановой Натальи Алексеевны - старшего повара
Ворошиловой Елены Тершановны - повара

составили настоящую справку о том, что «22» 11 2022 г. в 9 час. 30 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на каждом умывальнике в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя по УВП - Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

ежедневное дежурство обучающихся (5-9 кл.) согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей (кл. руководи-
телей 5-9 кл.) согласно графика

чистота зала зал чистый, приятный, уборка производится
ежедневно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара оснащены спецодеждой

Эстетичность накрытия столов: в столовой атмосфера теплая и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки - гигиеническое состояние столов ки, соль, столовые приборы.

гигиеническое состояние столовых приборов мытье и дезинфекция столовых приборов производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиены

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено в обеденном зале вывешивается утверждено директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно тех. карте

Наличие и место расположения контрольных блюд:

В горячем цеху

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пиццы (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Председатель комиссии Васильева С.В.
Иванова Н.В. Кузнецова А.А.
Трутинкина Л.Н.
Соловьева О.А.
Александрова М.О.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Ворошилов А.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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			
22.11 2022	завтрак	доведено до готовности	150 гр.	150 гр.	эстетично	хор.	65°C	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель
директора

Члены комиссии: Иванова Наталья Васильевна - замести-
тель председателя комиссии, педагог - организатор,
Литвинова Елена Николаевна - секретарь комиссии, учитель
русского языка и литературы,
Соловьева Ольга Юрьевна - член комиссии, закон. пред-ль обу-
чающегося, член родительского комитета

Климентьева Татьяна Александровна - член комиссии, законный
представитель обучающегося, член родительского комитета.

Кудряшова А.А. - член комиссии, законный представитель
обучающегося

В присутствии

Ивановой Натальи Алексеевны - старшего повара

Ворониной Елены Терпиановны - повара

составили настоящую справку о том, что «09» 12 2022 г. в 11 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на кафедрах умывальнике в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя по УВР - Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

ежедневное дежурство обучающихся (5-9 кл.), согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей/ки руководи-
телей 5-9 кл./согласно графика

чистота зала защитный, опрятный, уборка производится
ежедневно.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара одеты в спецодежду

Эстетичность накрытия столов: В столовой атмосфера тепла и домашне-гигиеническое состояние столов

гигиеническое состояние столовых приборов мытые и дезинфицированные столовые приборы производятся с соблюдением всех норм санитарно-эпидемиол.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

ежедневно в обеденном зале вывешиваются утвержденные директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем/возмож в граммах, пищевая ценность и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно техн. карте

Наличие и место расположения контрольных блюд:

В горячем цеху

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Председатель комиссии, Валентина Васильева С. В.
Иванова А. В. Кузнецова А. А.
Трутникова А. А.
Сойковета О. Ю.
Климентьева Т. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Воронцов А. Р.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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			
09.12.2022	обед	доведено до готовности	250 гр. 180 гр.	250 гр. 180 гр.	эстетично	хор	65 °C	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель
директора по ЧВР.

Члены комиссии: Шамова Наталья Вячеславовна - заместитель
председателя комиссии, педагог-организатор

Перитишкова Мария Викторовна - секретарь комиссии,
заместитель руководителя и заместитель

Валюкова Ольга Юрьевна - член комиссии, закон пред-
ставитель, член родительского комитета

Климентьева Татьяна Александровна - член комиссии закон-
ной представительницей обучающихся, член родительского комит-
ета

Куркина А.А. - член комиссии, законной представительницей обучаю-
щихся.

В присутствии

Цобановой Натальи Александровны - старшего повара

Ворожцовой Елены Терпановны - повара

составили настоящую справку о том, что «21» 01 2023 г. в 11 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на каждом умывальнике в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: на заместителя по ЧВР - Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

ежедневное дежурство обучающихся (5-9 кл.) согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей (кл. руководи-
телей 5-9 кл.) согласно графика.

чистота зала зал чистый, опрятный, уборка производит-
ся ежедневно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара оснащены спецодеждой

Эстетичность накрытия столов: Ветровой атмосфера теплая и домашне-гигиеническое состояние столов фетки, соль, стаканы чистые.

гигиеническое состояние столовых приборов мытье и дезинфекция столо-вых приборов производится с соблюдением всех норм сан.но-гииен.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: рецепта. ежедневно в обеденном зале вывешиваются информационные дилет-терские меню, в которых указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно техн. карте.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

В горячий цех

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Вал. Васильева С.В.
Иванова Н.В. Иг. Курячкова Л.А.
Ирина Плутникова Л.А.
Соловьева О.А.
Ирина Киселева Т.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации И. Воробьев И.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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	
21.01 2023	обед	доведено до готовности	250г. 200г.	250г. 200г.	эстетично	хорошо	65°С	

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).

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель
директораЧлены комиссии: Шванова Наталья Вячеславовна - заместитель пред-
седателя комиссии, педагог - организаторЖитникова Ирина Николаевна - секретарь комиссии, учитель
Головьева Олеся Юрьевна - член комиссии, закон. представитель обуча-
ющегося член родительского комитета.Киселецкая Татьяна Александровна - член комиссии, законный
представитель обучающегося, член родительского комитета.Пужилова Анна Алексеевна - член комиссии, законный пред-
ставитель обучающегося

В присутствии

Ивановой Натальи Алексеевны - старшего повараТрофимовой Елены Теремановны - поварасоставили настоящую справку о том, что «16» 02 2022 г. в 9 час. 30 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на кантрах умывальников в достаточном количествеНаличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: на заместителя по ЧЗР - Васильеву С.В.дежурство обучающихся в столовой (как организовано)
ежедневное дежурство обучающихся (5-9 кл.) согласно графикадежурство педагогов организовано дежурство учителей (1 кл. / уковод-ителей: 5-9 кл.) согласно графикачистота зала зал чистый, опрятный, уборка производится
ежедневно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Работа персонала сведенной

Эстетичность накрытия столов: в столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки,
гигиеническое состояние столов самы столы чистые

гигиеническое состояние столовых приборов мыты и дезинфицированы
приборы прокуряются свободными влажной салфеткой чистыми руками

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в обеденном зале вывешивается утвержденное директором
и меню, в котором указываются названия блюд и их
состав (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно технолог. карте

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в горячем цеху

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Председатель комиссии Вадт Валерия С.В.
Иванова Н.В.
Кузнецова Л.А.
Фрутинская А.И.
Васильева Д.Ю.
Климентьева Т.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Трохимов А.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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	
16.02.2023	завтрак	доведено до готовности	150 гр.	150 гр.	хорошо	хорошо	65 °C	

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

2 - контрольное взвешивание блюда;

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

СПРАВКА

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»**

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель дирек-
тора по ЧВР

Члены комиссии: Шанова Наталья Вячеславовна - заместитель председа-
теля комиссии, педагог - организатор

Трутинкина Лариса Николаевна - секретарь комиссии, учи-
тель русского языка и литературы
Волосова Виктория Юрьевна - член комиссии, закон. представ-ль
образующего, член родительского комитета

Клементьева Татьяна Александровна - член комиссии, закон-
ный представитель образующего, член родительского комит.

Кинесуба Анна Александровна - член комиссии, законный представ-
итель образующего

В присутствии

Ивановой Натальи Александровны - старшей повар

Ворожовой Елены Термаковны - повар

составили настоящую справку о том, что «23» 03 2023 г. в 11 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на камури и умывальнике в дататочном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 мин, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя по ЧВР - Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

Индивидуальное дежурство обучающихся (5-9 кл), согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей (кл. руководит-
елей 5-9 кл.) согласно графика

чистота зала да, чистый, светлый, уборка производится
ежедневно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

посадочных мест / столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Берега оснащены спецодеждой

Эстетичность накрытия столов: в столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, скатерть, столы чистые

гигиеническое состояние столов столы и сервировочные столовые приборы присутствуют с соблюдением всех норм сан-ногг. режима

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню на неделю в котором указываются названия блюд, их цены (включая в граммах), пищевая ценность и стоимость

Соответствие рационов питания утвержденному меню рацион питания соответствует утвержденному меню согласно техн. карте

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в коридоре кухни

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Председатель комиссии: Васильев С.В.
Члены комиссии: Иванова Т.В.
Климова А.Н.
Сидорова Е.И.
Кузнецова Н.А.
Куркина О.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Ворожков А.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	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	
23.03. 2023	обед	доведено до готовности	250 гр. 200 гр.	250 гр. 200 гр.	эстетично	норм	65 °C	

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

2 - контрольное взвешивание блюда;

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

СПРАВКА

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «Эмековская основная общеобразовательная школа»**

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель директора

Члены комиссии:

Иванова Наталья Владимировна - заместитель председателя комиссии, педагог - организатор.

Ильина Валерия Александровна - секретарь комиссии, учитель начальных классов.

Климентьева Тамара Александровна - член комиссии, законный представитель обучающегося, член родительского комитета 4 кл.

Шилова Юлия Юрьевна - член комиссии, медсестра Эмековского ФАП

В присутствии

Цыбановой Натальи Алексеевны - старшего повара

Воронцовой Елены Германовны - повара

составили настоящую справку о том, что «27» 04 2023 г. в 9 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется в достаточном количестве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут; да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместителя директора по УВР - Васильева С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано дежурство (ежедневное) согласно графику обучающихся 5-9 классов.

дежурство педагогов организовано ежедневное дежурство

педагогов школы согласно графику

чистота зала зал чистый, опрятный. Уборка производится в начале и конце рабочего дня, а также по мере загрязнения.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

Посадочных мест в столовой достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Повара оснащены спецодеждой

Эстетичность накрытия столов: В столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть

гигиеническое состояние столов салфетки, сам. стаканы чистые.

гигиеническое состояние столовых приборов мытье и дезинфекция.

столовых приборов производ-ся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенических.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: летом

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

Соответствие рационов питания утвержденному меню Видом питания

соответствует утвержденному меню согласно техн. карте.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

В горячем цеху

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Иванова Н.В.

Ильина В.А.

Климентьева Т.А.

Сидорова Ю.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации Васильева С.В. / Васильева