

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания  
в МОУ «Карайская средняя общеобразовательная школа»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мурзина Елена Владимировна

Члены комиссии: Антонова Надежда Владимировна  
Максимцова Анна Редько Елена  
Валеева Анна Антонова

В присутствии работников столовой

составили настоящую справку о том, что «29» сентября 20 10 г. в 10<sup>50</sup> час.  
    мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**  
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;  
проведено обследование и принят водопровод  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве    ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 4  
Наличие графика работы столовой имеется  
Наличие графика приема пищи обучающихся имеется  
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) завтрак 10 мин  
обед 20 мин, дети успевают принять пищу  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Маслякова М. В., Курдюмова А. А., Якутская А. А.  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано) обучающиеся дежурят в очереди очереди по очереди  
дежурство педагогов обязательно по еженедельному графику, утвержденному директором школы  
чистота зала удовлетворительная, соответствует санитарным нормам

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 10 мест  
в достаточном количестве  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

уровней обслуживания  
- гигиеническое состояние столовых приборов  
соответствует санитарно-гигиеническим нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
меню на сайте сайта и на информационном стенде столовой.

Соответствие рационов питания утвержденному меню  
соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
имеется контрольное блюдо располагается в отдельном установленном месте

Ассортимент буфетной продукции  
буфета нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).  
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:  
Ишуткина Е.В. [подпись]  
Ильинская Н.В. [подпись]  
Макимова А.Р. [подпись]  
Чапшева А.В. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации  
20.09.2022г. ознакомлен [подпись] и.о. директора  
А.И. Андреева

## 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	
10.07.2012	обед	доставлено до отбора	I. бл. II. бл. III бл.	I. бл. II бл. III бл.	отлично	отлично	собл-н	

## Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).