

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Максимов С.В. зам директора

Члены комиссии: Смирнов Л.Ф. зам. преед. доброт. Тимарева С.Ф. секретарь комиссии, член совета ДУ, Семелов В.В. член совета ДУ, директор Чаловской биде.

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что «12» января 2014 г. в 10 час. 10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обедном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

имеется горелка водонагревателя

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

дешевыми нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 30 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Алексеев Л.В. повар, Александров Ф.И. клерк

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов организовано

чистота зала соблюдается

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует нормам Сан Пин

Эстетичность накрытия столов: \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столов

хорошо

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

металлические приборы  
отсутствуют меню - требованиям

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

блюда приготовлены согласно технологической карте  
распределение нет

Члены комиссии:

Александров С.В.  
Смирнов С.В.  
Тимофеев С.А.  
Смирнов В.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечания
		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	
19.01 2024	обед	200 г 250 г	200 г 250 г		отлич	хороше	хороше	

## 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).