

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

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Максимова С.В. зам. директора

Члены комиссии: Срашова В.А. зам. пред. школь. комиссии, член совета ОУ, Григорьева С.А. секретарь комиссии, член совета ОУ, Силкина В.А. член совета ОУ, дежурная чл. школь. комиссии

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что «15» марта 2024 г. в 10 час. 10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 ;

имеется горячая водоснабжение

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

замечаний 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) 10 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ильченко В.В. повар; Федорова А.И. классическая

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

хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов

хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню вывешено

Соответствие рационов питания утвержденному меню

неталие проводится

согласно меню-требуемому

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  
замороженных нет

Члены комиссии:

Александр Колесников С.В.

Олег Крашinsky Д.П.

Ирина Григорьева С.А.

Владим Семенов В.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

## 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	
06.02 2024	обед	соответствует нормам	200 гр 250 гр	200 гр 250 гр	отл.	хорошо	хорошо	

## 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).