

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
**МОУ «Обширская ООШ»**

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Павлова Т.А, заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

Сергеева О.О, диетическая сестра

Актуганова Н.И, родитель обучающихся 8 и 9 классов

Жарникова Л.В., родитель 9 класса

Сергеева А.М, родитель 9,4, 1 классов

В присутствии повара - Кузьминой С.Н.

составили настоящую справку о том, что «12» 02 2024 г. в 12 час. 10 мин.  
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика приема пищи обучающихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на Кузьмину Светлану Николаевну – повар

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала чисто и уютно

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: да

гигиеническое состояние столов да

гигиеническое состояние столовых приборов да

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

да, меню размещено на стенде

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
1	Обед							
12.02.2024	Светлые отварные	доведено до готовности	60	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	
	Суп с курицей и рисом	доведено до готов-ти	210	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	
	Тулени	доведено до готов-ти	100	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	
	Макароны отварные	доведено до готов-ти	150	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	
	Хлеб	доведено до готов-ти	200	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	
	Хлеб пшеничный		40	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	
	Хлеб ржаной		30	+	свободн-н	свободн-н	свободн-н	

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).

Наличие и место расположения контрольных блюд: да

Ассортимент буфетной продукции \_\_\_\_\_

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Сергеева О.О.

Актуганова Н.И.

Жарникова Л.В.

Сергеева А.М.

*Сергеева*  
*Актуганова*  
*Жарникова*  
*Сергеева*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

