

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

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии:

Степанова Н.Б., председателя профкома

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» 04 20 24 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>4</sup>	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>5</sup>	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>6</sup>				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
22.04. 2024г.	Обед Классическая лазанья	реверенс по готовности	60г.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	суп-пюре картофельное по кур.бю.	реверенс по готовности	200г	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	котлеты куриные паровые	реверенс по готовности	100г	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	каши гречневые с маслом	реверенс по готовности	150г	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	котлет из курицы	реверенс по готовности	200г	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	Хлеб мякиш.		40г.	+	соот-т	соот-т	соот-т	
	Хлеб ржаной		30г.	+	соот-т	соот-т	соот-т	

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:

Степанова Н.Б.

*Н.С.*

Актуганова Н.И.

*Актуганова*

Жарникова Л.В.

*Л.В.*

Сергеева А.М.

*А.М.*

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