

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ Верх-Ирменская СОШ

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Иванова А.С.

Члены комиссии:

Лоско Н.М., Раёкова М.Т., Кашеко А.А.,
М.С.В.

В присутствии а.о. директора школы

составили настоящую справку о том, что « 20 » сентября 2026 г. в 13 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____ ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут
достаточно времени для приема пищи

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: директор школы

дежурство учащихся в столовой (как организовано) осуществляется в

соответствии с графиком дежурств

дежурство педагогов осуществляется

чистота зала чистой

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 20

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара стоят в специально оборудованную фартуки, чистые и опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов чистые

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Буфет не оборудован

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

меню размещено на специально оборудованном сменной тарелки

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

имеются в незначительном количестве

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

Качество готовой пищи (таблица 1). качественно

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Работу школьной столовой проводить удовлетворительно, разнообразить меню витаминизированными блюдами, свежими фруктами и овощами по сезону.

Поддерживать удовлетворительное состояние столовой. Соблюдать СанПиН

Продолжить работу по программе "Основы здорового питания".

Члены комиссии: Романова А.С. Лосикова Н.М.

Рейкова Т.Т.

Юсеева А.А.

И.С.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

и.о. директора

Взвешен М.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.10.2016	Щи из капусты	доведено до готовности	100	соответств	соответств	цвет, вкус, консистенция в норме	сохран	
20.10.2016	Картофельное пюре	доведено до готовности	200	соответств	соответств	консистенция, цвет, вкус соответствуют в норме	сохран	
20.10.2016	Каша из гречки	доведено до готовности	200	соответств	соответств	вкус, цвет, запах в норме	сохран	
20.10.2016	Суп из картофеля с грибами и зеленью	доведено до готовности	250	соответств	соответств	вкус, цвет, консистенция соответствуют в норме	сохран	

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), выполненный с помощью чувств человека;