

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ООШ № 15

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Соханова Е. А.

Члены комиссии:

Смирнов Антон Александрович
Жукова Мария Аркадьевна
Мурр Ирина Александровна

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « 29 » сентября 20 25 г. в 13 час. 05 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой (на входе)

имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

Наличие меню в доступе для всех категорий

имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успеваютпринять пищу

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов дежурит классный руководительчистота зала чистый

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров аккуратный, чистый, стрижка СИЗ
ишьются

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

~~- наличие 2-х комплектов подносов~~

~~- наличие 2-х комплектов столовых приборов~~

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
в книжках и доске

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

~~Наличие и место расположения контрольных блюд:~~

~~Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному~~

Наличие пищевых отходов:

ишьются в книжках

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: при наличии возможности расширить меню
в столовом размещении

Члены комиссии:

Смирнова А.А.
Попов М.А.
Мазур И.А.

Смирнов
Игорь
Мазур

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы

С/

Е.А. Смирнов

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⁾ блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
29.01.2025	обед	добавлено до готовности	соответствует меню	—	выглядит аппетитно	блюда вышшедет Ароматный и шикой приятный вкус	соблюдается	

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 согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.