

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ ООШ №15

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Соколова Е. А.

Члены комиссии:

Попова Мария Александровна

Мороз Ирина Игоревна

Степанова Анна Александровна

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 16 » Май 20 25 г. в 13 час. 00 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 8 мыльниц

Наличие графика работы столовой (на входе)

8 мыльниц

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

Наличие меню в доступе для всех категорий

8 доступе

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов классные руководители

чистота зала 8 раз чисто, рачительный персонал

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, в спецодежде

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисты

~~- наличие 2-х комплектов подносов~~

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

- гигиеническое состояние столовых приборов чисты

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню в наличии, находится на виду

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

~~Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному~~

Наличие пищевых отходов:

минимум

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: замечаемый нет, полностью удовлетворены качеством приготовленной пищи

Члены комиссии: Мазур И.А. Мазур

Тронова М.А.

Смирнова А.А.

Смирнов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы Соколов Е.А.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.05.25	Обед	доведено до готовности, не приправлено	составлен в соответствии с рецептом	проведено взвешивание	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

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 продукта общественного питания.