

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

Школа Гомаровская СОШ

(наименование учреждения)

на начало учебного года

(основания)

## Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ашман О.Н. - зам. директора по ВР

## Члены комиссии:

Волырайлова О.Н. - зам. директора по ХЗ, зам. дир.  
Мартынов Г.М. - зам. директора по ВР  
Ворона Р.А. - зам. завхоза / руководитель  
Лопухова И.И. - председатель оргком. родит. комитета  
Ковалевская И.А. - родитель  
Гаркавцева О.П. - мед. сестра

В присутствии Волырайловой Г.Д.составили настоящую справку о том, что «4» 09 2023 г. в 12 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

## В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6;вода холодная.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;(Бумажные полотенца)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла естьНаличие графика работы столовой есть в доступном местеНаличие графика приёма пищи обучающимися естьПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети обедаютна 3 переменах (по 15 минут)

(примечание)

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

Ашман О.Н. - зам. директора по ВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

по сражениюдежурство педагогов на каждой переменечистота зала естьобеденный 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 соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
Меню размещено на стене около столов. Буфетная продукция отсутствует.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции —

Наличие пищевых отходов:

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

**Качество готовой пищи (Таблица 1).**

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- соблюдать санитарные требования;
- проводить контроль за качеством приготовленных блюд.

Члены комиссии:

- Алимов О.Н.
- Волынецова О.Н.
- Ворова Е.А.
- Мухоморова Т.А.
- Новгородская И.И.
- Павлова О.П.
- Мухоморова Г.М.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации Директор школы  
Мухоморова И.И.



## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
4.09.13.	обед	Соблюдены нормы	согласно меню	взвешивание	Эстетичное оформление	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

<sup>1</sup> Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

<sup>3</sup> Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.