

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 16 (наименование учреждения)

родительской комиссией  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Вашурин Д.А.

Члены комиссии:

Лырасова С.

Тамбовская П.В.

Алексин Р.О.

Ашев И.П.

Ковалева П.В.

В присутствии Зав. столовой Курдюшова И.В.

составили настоящую справку о том, что « 20 » 12 2023 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

+ диспенсер 1 (сухие салфетки)  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да (жидкое и сухое)

Наличие графика работы столовой (на входе) да

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) да

Наличие меню в доступе для всех категорий да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

3 перемены по 15'

(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_

дежурство педагогов дир. школы, дир. административ.

чистота зала удовлет.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 150

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлет.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удов.
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов удов.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть.

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному да

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1). удов.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: составить

Члены комиссии: Горасова Е.В. Алиев И.П.  
Тамбовская Е.В. Мухоморова Е.В.  
Новоселова Л.В. Дж.  
Аликин Р.О. Дж.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор МБОУ СОШ № 16 Дж.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.12.2023	Торты двухъярусный	да	да	да	Бисквитное оформление	Вкус: сладкий, с ароматом ванили	± 6%	
	Суп мясной	да	да	да	-	Вкус: мясной, с ароматом лука	-	
	Паштет из индейки	да	да	да	Внешний вид	Вкус: сладкий, с ароматом ванили	± 15%	

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