

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
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10.2022	обед	блюдо доведено до готовности, не сырое, не заморожено, не пригоревшее	соотв. меню	соотв. меню	удовлет.	вкус - 5б цвет - 5б запах - 5б консистенция - 5б	соблюден	

Примечание:

- 1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не перусушенное, не сырое и т.п.
- 2) – контрольное взвешивание блюда
- 3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.

**СПРАВКА**

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
МБОУ СОШ № 202, МБОУ Музей № 185  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Жаранова Оксана Сергеевна

Члены комиссии:

Жижина Н.М.  
Саженишкова Н.В.  
Бигурова Т.Ф.

В присутствии отв. за орг. питания Жовалева Ч.В.,  
Марчишовой Н.В.  
составили настоящую справку о том, что « 19 » октября 2022 г. в  
13 час. 15 мин. проведено изучение организации питания в  
общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7 шт.;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

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) \_\_\_\_\_

15 минут; успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. дир по ЗВР Жовалева Ч.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) да

дежурство педагогов да

чистота зала удовлетворительно



обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 140 мест  
достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов хорошо
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо, сухо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
хорошо, достаточно, доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

есть, в соответствии на раздате

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному соотв.

Наличие пищевых отходов:

имеются 9,4%

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия  
рекомендует:

Члены комиссии: Жаранова О.С.  
Журикова Н.И.  
Саможникова Н.В.  
Билуава Т.Ф.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации Смирнов И.В.

