

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

МБОУ СОШ № 6 г. п. М.В.  
родительским комитетом  
(наименование учреждения)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бажушина ДА

Члены комиссии:

Тасолова СВ  
Ковалева АВ  
Анжипи РО  
Турасова Е.

В присутствии заведующей столовой  
Курдюмовой СВ

составили настоящую справку о том, что «18» 03 2024 г. в 9 час. 25 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 шт.  
холодной и горячей воды есть.  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт.  
+ 1 диспенсер (сухие салфетки)  
(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) да  
по 15'

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. дир. по ВР Бажушина ДА.  
дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов да, по графику  
оптимизовано по графику

чистота зала уровн.

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

достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров уровн.

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню со

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). удовл.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: спасибо

Члены комиссии: Тодурасова Е.О.

Ковалева Л.В.

Аннин Р.О.

Таловская Е.В.

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

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и ужин)	Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание <sup>(2)</sup> блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.03.2018	Чашка урешевая расытмашев		150	153	форма набукшисе, уреша-решисе, орориса сораме-на. Без посморашисе зачекров и привесудев	соблюдено		
19.03.2018	Ужин урешевский		50/50	50	уваши месо и комбиспешисе соавешемеш вуреш. Вуреш и заваши свашисе. Урешевскому свешу, муру и пашеву вавашисеу ташаву, в шеру свешисе.	соблюдено		
20.03.2018	Чай с сахаром и мшишисе		54 10	54 10	урешисе и вуреш харапешисе дши гаш. Урешевскому свешу сорешисе.	соблюдено		

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

продукции

общественного

питания.