

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МОБУ СОШ № 16  
(наименование учреждения)

Комиссия в составе: родительский комитет  
(основания)  
Председатель комиссии Ковалева Л В (28, 40)

Члены комиссии:  
Аликин Р О (7М), Аликина Н В (6М-1)  
Агаронов Т М (5В), Алиев И П (10 + 5М)  
Серкаев А В (40)

В присутствии заведующей столовой  
Курдюковой И В

составили настоящую справку о том, что « 12 » 09 2023 г. в  
12 час. 05 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном  
учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**  
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(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  
3 перемены по 15 мин, учебной  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: зам. дир. по в.р. Бондаренко Д А  
дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурный класс по графику

дежурство педагогов да

чистота зала удовл

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 удовл

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню есть, расположено на  
стене

Соответствие рационов питания утвержденному меню

придерживаются

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на раздате

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному да

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1). присоединяется.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

заключить пошивку столового  
прибора - установить  
дисциплину администрации  
контроль  
за соблюдением в  
обществен. устан.

Члены комиссии: Ковалева ЛВ И. Герасов АВ  
Алексеев И П Алексеев Р О  
Александр Т П  
Петрова Н В

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Ду (Губовичи)

Таблица 1

## 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>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
12.04. 12.05	Обед. Мяс и субкасетин и пармезан со сметаной Рис с овощами Рыба запеченная в сметане Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Компот из клубники		250/10 180 100 41 10 200	250/10 180 100 40 12 200	на поверхности блинчик матово цвета. Заправлено сметаной. Рис рассыпчатый в порционной упаковке. Поверхность не хрустит, мясо не жирное, гарнир пышный. Цвет, вкус и запах отличные и ржаной хлеба. Форма и размер соответствуют. Вкус кисловатый, ароматный, соевый.	Общая сохранность формы нарезки. Консистенция мяса сметаной. Запах и вкус отличные. Рыба запеченная, сочная. Вкус свойственный в рецептуру приготовления. Форма нарезки соответствует. - - - Вкус кисловатый, ароматный, соевый.	соблюд соблюд соблюд соблюд	

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.