Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МАОУ "СШ" №12

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Беляева В.В

Члены комиссии:

Гусева В.В., Тимошкина Л.С.

Кислова Н.В.

Коновалова А.С.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «12» 10 2026 г. в 13 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 8 кусков, 1 дозатор

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: по графику мед. работники

дежурство учащихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала в зале чисто, убирают после каждого приема пищи

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 186 мест, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара в спец. одежде, выглядят опрятно

Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов чистое
- наличие 2-х комплектов подносов есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
буфетная продукция не предусмотрена
меню - в наличии, в доступном месте

Соответствие рационов питания утверждённому меню
соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
в зоне отпуска горячих блюд

Ассортимент буфетной продукции не предусмотрена

Наличие пищевых отходов:
имеются в незначительном количестве
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
1. Систематически контролировать организацию питания в МАОУ "СОШ №12
2. Контролировать наличие и соответствие меню
3. Информацию по родительскому и внутреннему контролю за организацией питания размещать на сайте школы.

Члены комиссии: Фролова ВВ [signature] м/с Колобаева АС [signature]
Кислова АВ [signature]
Тимошкина ЕС [signature]
Гусева ВВ [signature]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки(1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)(3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.10 2016	Ужин	Блюда доведены до готовности	Все отвечает требованиям, указанным в меню	Все в норме, указанно в меню	оформление эстетически привлекательное, весь ассортимент	вкус сбалансированный, умеренно соленый, повторяемость вкусов. запах приятный ароматный, характерный для данных видов блюд	температурный режим соблюден	
			Завтрак - 300 гр. Обед - 400 гр. Ужин - 200 гр.					

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;