

СПРАВКА по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ «Иммануил-интернат»
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 5-ти человек

Председатель комиссии: Жигаченко Ю.И. - старший воспитатель

Члены комиссии:

Коробайло О.О. - социальный педагог
Кестерова Т.И. - заместитель ГБУЗ ИСО Крбмского ЦРБ
Мельникова О.А. - председатель родительского комитета
Михайлова О.В. - председатель родительской общественной комиссии

В присутствии Земцова Н.В. - шеф-повара

составили настоящую справку о том, что «17» сентября 2026 г. в 10 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3

только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве

все в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой в наличии

Наличие графика приёма пищи обучающимися в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

Все дети успешно приходят к столу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Жигаченко Ю.И.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) и удовлетворительно

дежурство педагогов организовано

чистота зала чисто

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в спец. одежде, чистое открытое

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов полных есть
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые,

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеются, размещены на стенде в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии на раздате

Ассортимент буфетной продукции

буфета нет

Наличие пищевых отходов:

$\frac{0,800}{64 \times 0,700} \times 100 = 1,7\%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу по привлечению
нашей здравое мнение у
официальных всех педагогов

Члены комиссии:

Зинн Мифт Жиг

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Жиг

Таблица 1

Изучение качества питания

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню (2)	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление, внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима	
17.09.2026	1. Суп картофельный с макарошками и морковью	все ингредиенты добавлены по рецепту	200	200	хороший внешний вид	хороший вкус	соблюден	
	2. Творог из чурки	добавлен по рецепту	240	240	хороший внешний вид	хороший вкус	соблюден	
	3. Хлеб мясной	хлеб и фарш добавлены по рецепту	50	50	хороший внешний вид	хороший вкус		
	4. Соус сметанный	сметана и соус добавлены по рецепту	30	30	хороший внешний вид	хороший вкус		
			180	180	хороший внешний вид	хороший вкус		

Примечание: (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, сырое и т.п.;

(2) – контрольное взвешивание блюда;

(3) - обобщённый результат оценки качества готового блюда.

Ведущий Земченко Ю.А.
Повар Александрова Д.А.
Секретарь Коробочко О.О.
Заведующий Киселева Т.М.