Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ школа-интернат

(наименование учреждения)

внеплановый контроль горячего питания

(основания)

Комиссия в составе: 5

Председатель комиссии Зинченко Ю.Н.

Члены комиссии:

Мелешкова О.А.

Резерова Т.М.

Литвинов С.В.

Гончарова О.Б.

В присутствии повара Мелешкиной Е.В.

составили настоящую справку о том, что «13» ноября 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;

имеется холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 3;

все в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зинченко Ю.Н. - интернат, Корнилова О.О. - школа

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано

вместе с педагогом по 2 человека

дежурство педагогов организовано в начальных

классах

чистота зала чисто

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

180 мест.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид **поваров** чистая спец одежда
отрегулированный

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
в обеденном зале на стенде размещено
меню блюд на день по всем категориям

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в пищеблоке
в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции буфет отсутствует

Наличие пищевых отходов: $\frac{0,730}{54 \times 0,730} \times 100 = 1,9\%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Провести дополнительные инструктажи
для детей по правилам личной
с педагогами по соблюдению санитарных
норм

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Изучение качества питания

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню (2)	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
					Эстетическое оформление, внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима	
	1. Свекольник со сметаной	доведено до готовности	200	200	эстетично	вкусно, насыщенный цвет	соблюдено	
	2. Голубцы ленивые	не пригорело	100	100	эстетично	вкусно	соблюдено	
	3. Каша гречневая рассыпчатая	не пересушено	150	150	эстетично	вкусно	соблюдено	
	4. Хлеб Пшеничный	готов к употреблению	50	50	эстетично	-	соблюдено	
	5. Хлеб Ржаной	готов к употреблению	30	30	эстетично	-	соблюдено	
	6. Компот яблочный	готов к употреблению	180	180	эстетично	-	соблюдено	
	7. Соус сметанный с томатом	доведено до готовности	20	20	эстетично	вкусно	соблюдено	

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.

Зинченко
Мельникова
Литвинова С.В.
Шестерова Т.И.
Лисицкова О.