Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ школа-интернат
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 5 человек
Председатель комиссии Зинченко Ю.И.

Члены комиссии:
Нестерова Т.М. - мед.сестра МБОУ "ЦРБ"
Лавенков С.В. - специалист по ГО
Кондрабило О.О. - соц. педагог
Меньшикова О.А. - председатель родительского общественности

В присутствии повара Лавенковой Е.В.

составили настоящую справку о том, что «23» октября 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 ____;
всё 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
все дети успевают принять пищу
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зинченко Ю.И.
дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано по 2 человека от каждого класса
дежурство педагогов организовано

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест
достаточно мест
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистая, спец. одежда
опрятный вид

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

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

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
в наличии на раздаче

Ассортимент буфетной продукции буфет отсутствует

Наличие пищевых отходов: $\frac{0,800}{56 \times 0730} \times 100 = 1,9\ \%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
Продолжить работу с детьми по привитию навыков здорового питания
Учителям, сопровождающим детей, усилить контроль
за тем, чтобы дети съедали всю пищу.

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 Котлета рубленая из мяса птицы "Особая" п/ф	не пригорелое	100	100	эстетично	вкусно	соблюдено	
	3 Каша гречневая рассыпчатая	доведено до готовности	150	150	эстетично	вкусно	соблюдено	
	4 Хлеб "Пшеничный"	готов к употреблению	50	50	эстетично	вкусно	соблюдено	
	5 Хлеб "Ургучный"	готов к употреблению	30	30	эстетично	вкусно	соблюдено	
	6 Сок фруктовый	готов к употреблению	180	180	эстетично	вкусно	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.

Зам. зав. Эстетично зав
Бух. Исаерова Г. М
Зав. Мостовенов С. В
Корнеубабло О.О.
Мед. Мелешкина О. Т.