

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ школа - интернат

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 5 чл. человекПредседатель комиссии Зинченко Ю.П. - старший воспитатель

Члены комиссии:

Коробейнико В.О. - социальный педагогКедрово Т.М. - медсестра ГБУЗ ИОД Курбатовский ЦРБМельникова О.А. - прод. кабинетов род. обществ. работыМельников С.В. - зам. директора по АХЧВ присутствии Валица Е.В. - новарясоставили настоящую справку о том, что «25» сентября 20 26 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 3компл. холодной воды

(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 наличииНаличие графика работы столовой в наличииНаличие графика приёма пищи обучающимися в наличииПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) ДаВсе дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зинченко Ю.П.дежурство учащихся в столовой (как организовано) с/дежурстводежурство педагогов отсутствуетчистота зала чистообеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале отсутствует

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в спец. одежде, чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции  
имеется меню на день, расположенная на сменде 8  
обеденной зоны

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствуют

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
в наличии на раффе

Ассортимент буфетной продукции буквально нет

Наличие пищевых отходов:  $\frac{0,650}{49 \times 0,720} = 1,8\%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

продолжить работу по привлечению  
наблюдать за качеством питания у обучающихся  
всем персоналом

Члены комиссии:

[подпись] [подпись] [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации [подпись]

Таблица 1

## Изучение качества питания

| Дата | Наименование приёма пищи<br>(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) |            |
|      | 1. Салат из овощей                                   |                                       | 100                           | 100                           | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |
|      | 2. Картофельная котлета                              |                                       | 100                           | 100                           | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |
|      | 3. Картофельная котлета                              |                                       | 150                           | 150                           | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |
|      | 4. Картофельная котлета                              |                                       | 50                            | 50                            | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |
|      | 5. Картофельная котлета                              |                                       | 30                            | 30                            | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |
|      | 6. Картофельная котлета                              |                                       | 180                           | 180                           | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |
|      | 7. Картофельная котлета                              |                                       | 80                            | 80                            | хорошо                                     | хорошо                                                         |            |

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.

С.А. Коробейников  
С.А. Коробейников  
С.А. Коробейников  
С.А. Коробейников