Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ школа-интернат

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 4 х человек

Председатель комиссии Зинченко Ю.П

Члены комиссии:

Лепешенкин Т.И - медицинская сестра СВБ

Литвина С.В. - зам директора по АХЧ

Мелешкова Л.А - предст. род. общественности

В присутствии повара Лепешенк. Е.В.

составили настоящую справку о том, что «06» ноября 2026 г. в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

шт, подведена только холодная вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве 3 шт;

все в рабочем состоянии

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

все дети успевают поесть

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: ст. 80-м Зинченко. Ю.П

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано с наличием санэпидкнижек 2 х дежурных

дежурство педагогов Организовано

чистота зала чисто

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

достаточно, все сидят

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров В своей одежде опрятны
имеется вид

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
соответствует, доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:
в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции ассортимент

Наличие пищевых отходов: $\frac{750}{53+0730} \times 100 = 1,3\%$

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
на родительских собраниях информировать родителей о результатах проведения проверки. Рекомендовать родителям провести с детьми беседы о пользе правильного питания

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	
06.11.2026	Свекольник со сметаной	доведено до готовности	200	200	эстетичен	красивый насыщенный цвет, вкусно	соблюдено	
	Котлета рубленая из мяса птицы "Любимая" №9	не пригорелое	100	100	эстетичен	вкусно	соблюдено	
	Картофельное пюре	не пересушенное	150	150	эстетичен	вкусно	соблюдено	
	Хлеб пшеничный	готов к употреблению	50	50	эстетичен	вкусно		
	Хлеб "Уральский"	готов к употреблению	30	30	эстетичен	вкусно		
	Сок с мякотью	готов к употреблению	180	180	эстетичен	вкусно		
	Овощи свежие с сметаной	доведено до готовности	20	20	эстетичен	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.

Дир / Лисицкая Г.Б.
Пер / Лапушкова Л.А.
Пр / Литвинов С.В.
ЗМС / Жилтерова Т.М.
/