Приложение 1

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ школа-интернат

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии Зинченко Ю.П.- старший вожатый

Члены комиссии:

Матвиенко С.В.- заведующая по АХЧ

Пескерова Т.М.- мед. сестра ГБУЗ Куйбышевская ЦРБ

Кондрубенко О.О.- социальный педагог

Мельникова О.А.- председатель родительской общественности

В присутствии повара Мельниковой С.В.

составили настоящую справку о том, что «09» декабря 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 горячая 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 есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

прием пищи успевают все дети

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зинченко Ю.П., Кондрубенко О.О.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано

102 человека от класса два в смену, дежурят согласно

дежурство педагогов организовано-

чистота зала чисто

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

достаточно мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, в спец. одежде,

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: на день расположен на стенде в обеденном зале

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в пищеблоке на раздаче

Ассортимент буфетной продукции буфет отсутствует

Наличие пищевых отходов: $\frac{0,900}{57 \cdot 0,730} \cdot 100 = 2,2\%$

(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. Учителю внеклассных мероприятий организовать с детьми экскурсию в столовую, следить за внешним видом, правильностью раскладки столовых приборов.

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

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	
09 октября 2025	1 Свекольник со сметаной	доведено до готов-ти	200	200	эстетично	насыщенный цвет, вкусный	соответствует соблюдено	
	2. Капуста тушеная	доведено до гот-ти	150	150	эстетично	вкусно	соотв-ет соблюдено	
	3 Котлета рыб. из минтая "Особенная" м/ф	доведено до гот-ти	100	100	эстетично	вкусно		
	4 Сок фруктовый	готов к употреблению	180	180	эстетично	вкусно	соблюдено	
	5. Хлеб пшеничный	готов к употребл.	0,50	0,50	эстетично	вкусно	соблюдено	
	6 Хлеб ржаной	готов к употребл.	0,30	0,30	эстетично	вкусно		
	7. Соус сметанный с томатом	доведено до готовности	0,20	0,20	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.

Корнеева О.С.
Шишкова Я.А.
Шитикова С.В.
Нестерова Т.М.