

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Советской СОШ Купинского района

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Пархоменко О.В.

Члены комиссии: Шалаева И.Л. Чернобrivцева О.А. Морозова Н.Ф.

В присутствии повара Перкусова О.В.

составили настоящую справку о том, что 26.05.2026 г. в 10 час.00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 шт (+2)

подведена вода холодная и горячая, рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1(+2)- замечаний нет

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены 20 мин, дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на калькулятора Перкусова О.В.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) Дежурство по столовой организуют учащиеся дежурного класса по школе под руководством классного руководителя в соответствии с графиком дежурства классов

дежурство педагогов организовано в соответствии с графиком

чистота зала соответствует нормам

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 40, посадочных мест достаточно

Внешний вид повара соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует нормам

- наличие 2-х комплектов подносов не нужны

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует нормам

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено, нет буфетной продукции

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: проба хранится в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции: нет

Наличие пищевых отходов: 3,1% (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Классным руководителям провести классные часы о необходимости горячего питания –залога успешной учёбы.

Члены комиссии: Пархоменко О.В.

Шалаева И.Л.

Чернобrivцева О.А.

Морозова Н.Ф.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Перкусова О.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание ⁽²⁾ блюда	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
26.05.2026	Завтрак	1	530	380	Соответствует	Соответствует	Соответствует	нет

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека;

(4) – несъеденной пищи 0.098