

## СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность,  
МБОУ В-Вознесенской СОШ

Комиссия в составе:  
Председатель комиссии  
Коваленко О.А.

Члены комиссии:  
Шитова Е.А.  
Дубовая Е.В.  
Воронежская Г.Г.  
Петренко Т.В.  
Кривенко С.Я.  
Ломаченко Ю.Д.  
Гордиенко А.А.  
Пивоварова Г.П..

В присутствии  
Соколовой С.Ю.  
Дубовской И.А.

составили настоящую справку о том, что «14» января 2023г. в 10 час.00 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность, на основании Положения о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 шт ;  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт;  
Наличие мыла 1 шт ;

Наличие графика работы столовой 1 шт;

Наличие графика приёма пищи обучающимися 1 шт ;

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы.

Продолжительность перемены (*успевают ли дети принять пищу*) - успевают

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на Коваленко Оксану Александровну

дежурство обучающихся в столовой *не организовано* ;

дежурство педагогов *организовано* ;

чистота зала чисто ;

обеденный зал оборудован столовой мебелью - столами, новыми стульями;

Обеденный зал эстетично оформлен, количество посадочных мест в обеденном зале *достаточное количество мест для одного кормления;*

Внешний вид поваров *опрятный.*

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Эстетичность накрытия столов: удовлетворительная;  
гигиеническое состояние столов удовлетворительное;  
наличие 2-х комплектов подносов имеется;

наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется;  
гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное;  
Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется  
Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует  
Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется  
Ассортимент буфетной продукции имеется  
Наличие пищевых отходов: *имеются в небольшом количестве.*

Качество готовой пищи: соответствует техническим нормам.

Выводы: питание обучающихся МБОУ В-Вознесенская СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Соблюдать все требования общешкольной столовой, следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии:

Шитова Е.А. *[подпись]*

Дубовая Е.В. *[подпись]*

Воронежская Г.Г. *[подпись]*

Петренко Т.В. *[подпись]*

Кривенко С.Я. *[подпись]*

Ломаченко Ю.Д. *[подпись]*

Гордиенко А.А. *[подпись]*

Пивоварова Г.П. *[подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации.

Директор школы: *[подпись]*

Синеокова Е.П.



Изучение качества готовой пищи.

Дата	Наименование приёма пищи	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция (3))	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	Примечание
14.01 2022	завтрак	доведено до готовности	соответствует	соответствует норме	хороший	хорошее	соблюдается	

Примечание:

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

2-контрольное взвешивание блюда

3-обобщённый результат оценки качества готового блюда(изделия)