

## 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  
Коваленко О.А.

составили настоящую справку о том, что «05» февраля 2023г. в 1 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 ;  
Продолжительность перемены (*успевают ли дети принять пищу*) 1шт;

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;  
количество посадочных мест в обеденном зале *достаточное количество мест для одного кормления*;  
Внешний вид поваров *опрятный*  
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 утверждённому 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

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.



Приложение 1.

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 отпуска готовых блюд	Примечание
15.02.21.	Завтрак	Доведено до готовности	соответствует	соответствует нормам	хороший	хороше	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)