

**СПРАВКА**

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

МБОУ СОШ № 71

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии зам. директора по ВР Тимзбург К.В.

Члены комиссии: Матюшикова Яковлева Олеговна  
Слюж Александр Васильевич

В присутствии зам. директора по ВР Тимзбург К.В.

составили настоящую справку о том, что «12» января 2022 г. в \_\_\_\_\_ час.  
\_\_\_\_\_ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:  
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла в наличии  
Наличие графика работы столовой в наличии  
Наличие графика приема пищи обучающихся в наличии  
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по ВР Тимзбург К.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

да  
дежурство педагогов да

чистота зала да

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 140

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров отсутствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню в наличии  
доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии и доступном месте

Ассортимент буфетной продукции варенье, вода, соки, шоколадная продукция

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

претензий нет.

Члены комиссии:

Матвеева Татьяна Олеговна  
Скоп Александр Васильевич Скоп

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации зам. директора по ВР

Гизбурз К.В. Поу

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.01 2022	обед	доберено до готовности	420 гр.	420 гр.	внешний вид блюда	всего 3 балла	КСБ	

## 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).