

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ СОШ №80 им. В.П. Кузнецова

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Менчик А.А.Кирсанова Е.Н.

Члены комиссии:

Менчик А.А.Кирсанова Е.Н.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 12 » 10 20 26 г. в 9 час. 55 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

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 количестве 2 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла даНаличие графика работы столовой даНаличие графика приёма пищи обучающимися да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают дети принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство учащихся в столовой (как организовано) естьдежурство педагогов естьчистота зала чисто

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

соответствует

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров по форме

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые
- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

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 выпечка

Наличие пищевых отходов:

есть

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Внести в рацион питания продукты, содержащие йода-з; рыбозамениитель котлеты (мелкие, рыбные)

Члены комиссии:

Ленико А.А.
Керсанова Е.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Султанова О.Т.

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 блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.10.26	завтрак	соответствует	700 гр.	400 гр. хлеб + каша	соответствует	соответствует блюду	горячее	

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;

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 12.10.2026, 9:55
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Александров С. И.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	-
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+