

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «Ковшовская ООШ» Трайновского района  
(наименование учреждения)  
общественной комиссии школьного питания  
(основания)

Комиссия в составе: 7 человек

Председатель комиссии

Ковшико Юрий Иванович -  
директор школы

Члены комиссии:

Матина Наталья Николаевна - зам.  
директора, Минская Анна Александровна - социальный  
педагог, Брашова Наталья Александровна - член роди-  
тельского комитета, Желева Ирина Владимиро-  
вна - член родительского комитета, Букичева  
Вера Николаевна - председатель профкома,  
Матин Сергей Владимирович - председатель школьного

В присутствии повара Устиновой Гали  
Александровны

составили настоящую справку о том, что «30» сентября 2022 г. в 13:00 час.  
00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной  
 организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 ;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 ;

замечаний нет  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла жидкое мыло

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут,  
обучающиеся успевают принять пищу  
(примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в  
 период дежурства детей) нет

дежурство педагогов имеется график дежурства  
учителей

чистота зала в зале чисто, уборка и дезинфекция  
проводится после каждого приема пищи

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
 мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 50 мест,

мест достаточно  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров чистый и опрятный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов отличное
- наличие 2-х комплектов подносов -
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в отдельном зале, в доступном для ознакомления месте. Буфетная продукция отсутствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню рационы питания соответствуют меню

Наличие и место расположения контрольных блюд контрольные блюда находятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции буфетная продукция отсутствует.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

приобрести посуду, по необходимости обновить столовые приборы и посуду.

Члены комиссии: Матв. Матвица Н.Н. Мещ. Милькина А.А.  
Ерш. Ефимов Н.Н. Инд. Завсева Н.В.  
Буковцова О.Н. Мш. Матвиц Е.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Коваленко Ю.И.

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, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
30.09.2022	завтрак	готово, вкусно	соотв. норме	в норме	соотв.	в норме	соблюд.	соотв. пред.
30.09.2022	обед	готово, проверен, вкусно	соотв. норме	в норме	соотв.	в норме	соблюд.	соотв. пред.

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).