

### СПРАВКА по изучению организации питания в Учреждении

На основании \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор МБОУ Боровенкиварское

Члены комиссии: СОВ Клементь С.Г. родители Зен Воронцов С.А.

родитель Зен Космина Т.Е.

В присутствии Комиссии по изучению вопросов  
организации питания

Составили настоящую справку о том, что «24» 10 2024 г. в 12 час. 00 мин.  
проведено изучение организации питания в Учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕМЕНИ (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: З. Пересыкина по линии мамы школьника  
Успенского Ксения

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организовано  
дежурство педагогов организовано

чистота зала чистота уютно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 72

посадочных мест достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров фартук, перчатки, кофточка

Эстетичность накрытия столов: \_\_\_\_\_  
 - гигиеническое состояние столов хорошо  
 - наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_  
 - наличие 2-х комплектов столовых приборов хорошо  
 - гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

Наличие и доступность размещения меню: меню имеется у входа в зал и находится на видном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_  
 Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): в объеме 2%

Качество готовой пищи:

**Изучение качества готовой пищи**

| Дата     | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | Критерии оценки                       |                          |                                   |   |  |   | Примечания |
|----------|--|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|--|---|------------|
|          |  | 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 |            |
| 24.10.24 | Обед   | соотв. ет. тех. карт ам               | состав                   | состав                            | эстетично                                   | соответс. температур   | выдержив  | вкусно     |
|          |  |                                       |                          |                                   |   |  |   |            |

Примечание:  
 (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.  
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 3);  
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:  
Принять работу по организации питания сотрудников  
гидии комисии; Воронцова СВ и Ко  
Колосило ГЕ  
 Директор: Кикети С.Б.

Мясо не мака