

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в Учреждении

На основании \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор МБОУ Боровниевской сош

Члены комиссии: Никитин С.Б. родители учеников 5 класса  
Федотова Перевожников Н

В присутствии Комиссии по изучению вопросов  
по организации питания

Составили настоящую справку о том, что «23» 01 2025г. в 11 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 имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕМЕНЫ (успевают ли дети принять пищу)

1 перемена по 20 минут. Дети спокойно  
успевают перебрать (примечание)

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

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованно  
дежурство педагогов \_\_\_\_\_

чистота зала хорошая

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

количество посадочных мест в обеденном зале 72 места

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров фартук, перчатки, косынок

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто
- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов имеется

Наличие и доступность размещения меню: меню имеется  
находится на видном и доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке): отходы в объеме 1%

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			
23 01 25	Обед	соответствует карте	состав	состав	достоинство	состав кожее	в норме	вкус

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:

Примечать работу по организации  
качества удовлетворения  
требований комиссии; тов. тов. И.И. Бу  
Перовозимова Н.В. (иниц)

Директор: Никитин С.Б.