

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

МБОУ ИИ № 133

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии Завилова В.Т.

Члены комиссии:

Валова В.В.

Дуровская В.А.

Асадова О.В.

Титовича Т.Р.

В присутствии зав. производством Чижикова Г.В.  
директ. сестры Чижикова Г.С.  
составили настоящую справку о том, что « 20 » января 20 21 г. в  
10 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в  
общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 14 шт.

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется + дозатор

Наличие графика работы столовой (на входе)

имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе)

имеется

Наличие меню в доступе для всех категорий

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: воспитатели (согласно приказу)

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

по графику дежурства

дежурство педагогов по приказу.

чистота зала чисто, светло.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 270

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует санитарии  
к среднему

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
меню располагается в доступном месте,  
возле окна раздачи

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольное блюдо вставлено

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному

отсутствует буфет

Наличие пищевых отходов:

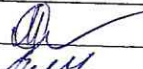

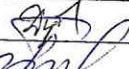
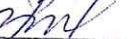
имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1). заполнена

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: купить одноразовые подставки,  
установить параконвектомат и раздачу  
с маршировкой.

Члены комиссии: Асадова О.В.   
Валова С.В.   
Аубровская Е.А.   
Тимина Т.Р. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации директор

Таблица 1

| Изучение качества готовой пищи |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |
|--------------------------------|---|--|------------------------------|--|--|--|---------------|---|------------|
| Критерии оценки                |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |
| Дата                           | Наименование<br>приема пищи (зав-<br>трак, обед и (или)<br>полдник) | Правильность<br>кулинарной об-<br>работки <sup>(1)</sup> | Выход блюда<br>согласно меню | Контрольное<br>взвешивание<br>блюда <sup>(2)</sup> | Эстетическое<br>оформление<br>(внешний вид<br>блюда) | Качество блюда   |               | Соблюдение<br>температурного<br>режима от-<br>пуска готовых<br>блюд | Примечание |
|                                |   |  |                              |  |  | Органолептическая оценка<br>(вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup> |               |   |            |
| 20.01.11                       | завтрак   | по<br>картам   | соответствует                | соответствует                                      | соответствует  | соответствует  | соответствует | соответствует   |            |
|                                |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |
|                                |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |
|                                |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |
|                                |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |
|                                |   |  |                              |  |  |  |               |   |            |

имечание:

- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ 104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.