

Приложение 1

**СПРАВКА**

**по изучению организации питания в МБОУ «Ильинская СОШ»**

(наименование учреждения)

*плановое изучение вопросов организации и качества*  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии *Кузьминот С.Ф., директор*

Члены комиссии:

- 1. Филиппенко Д.И.*
- 2. Дурновикова Д.Ю.*
- 3. Маминская М.В.*

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «*22*» *сентября* *20* *22* г. в *11* час. *10* мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве *5*;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *2*;

(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) *целенаправленно*

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *Шуломишко Н.А., заместитель директора*  
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства *—*

дежурство педагогов *имеется*

чистота зала *удовлетворительно*

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале *100*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *соответствует*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

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 —

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- 1) рекомендовать изменить в соответствии с рекомендациями
- 2) выявить причины качества поставленной продукции

Члены комиссии: Гущинская О.Н.  
Фериевасянова Р.Н.  
Машинская М.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

**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	
22.10	завтрак обед	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	—

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).