

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «Ильинская СОШ»

(наименование учреждения)

плановое изучение вопросов организации и  
качества питания (основания) обучающихся

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Курочкин Д.Ф., директор

Члены комиссии:

1. Филиппенко О.И.

2. Маринковская И.В.

3. Скрипченко А.И.

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «14» сентября 2023 г. в 12 час.  
20 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) успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Шустренко С.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



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	
14.09 2022	обед	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	—

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).