

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МКОУ Ордынская санаторная школа

(наименование учреждения)

Приказ № 86 от 14.08.2026.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Мамзина М.В.

Члены комиссии:

Лемясова А.М.

Холодова Е.Е.

Чернова С.В.

Титова А.В.

Сидорова Е.Н..

Изьянова А.В.

Тамбовская О.П.

В присутствии поваров: Девятовой Н.В.,Бородиной И.В., кухонных работников : Егжовой Т.С., Дортман Е.Ф.

составили настоящую справку о том, что «08» октября 2026 г.в

14 час. 30 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 4;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают принять пищу (20 минут)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зав. хоз. Сидорова Е.Н.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) учащиеся дежурят по графику с кл. руководителем

дежурство педагогов _____

чистота зала чисто

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

количество посадочных мест в обеденном зале 90 мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров : опрятные, имеются по 2-а комплекта спец.одежды

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Размещено, доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Есть, на раздаточном столе

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов:

0,3

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует : Замечаний нет.

Бородина И.В.

Девятова Н.В.

Егжова Е.С.

Дортман Е.Ф.

Члены комиссии: Мамзина М.В.

Лемясова А.М.

Холодова Е.Е.

Чернова С.В.

Титова А.В.

Сидорова Е.Н.

Изъянова А.В.

Тамбовская О.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Мамзина М.В.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи	Критерии оценки					Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда		
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)		
08.10.26 Обед	Суп куриный с вермишелью	Блюдо доведено до готовности	200,0	200,2	В тарелках	Бульон прозрачный .Овощи сохранили форму нарезки ,мягкие. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры.	+65°C	
08.10.26. Обед	Рыба, запеченная с картофелем по - русски	Блюдо доведено до готовности	240,0	240,4	В тарелках	Рыба подана одним куском с кожей и без костей, проварена, сохранила форму. Цвет соответствует виду рыбы. Вкус припущенной рыбы и гарнира, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция мягкая, сочная, не дряблая.	+65°C	

08.10.26 Обед	Сок	ГОСТ	250,0	250,1	В стаканах.	Консистенция: жидкая. Цвет: соответствует виду сока. Вкус и запах соответствует виду сока.	+14°C
08.10.26 Обед	Хлеб пшеничный	ГОСТ	20,0	20,3	В сухарниках для хлеба.	Вкус, цвет, запах соответствует хлебу пшеничному.	+14°C
08.10.26 Обед	Хлеб ржаной	ГОСТ	20,0	20,4	В сухарниках для хлеба.	Вкус, цвет, запах соответствует хлебу ржаному.	+14°C