Приложение 1

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..
Изъянова А.В.
Тамбовская О.П.

В присутствии поваров: Курбатовой О.И.,Изъянова А.В., кухонных работников : Каширских О.И., Ерановой Е.А.
составили настоящую справку о том, что «06» ноября 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 утверждѐнному 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.

Курбатова О.И.
Еранова Е.А.
Каширских О.И
Изъянов А.В.

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					
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
06.11.26 Обед	Солянка домашняя	Блюдо доведено до готовности	250,0	250,2	В тарелках	Кусочки мясных продуктов сохранили форму. Вкус и аромат свойственный продуктам рецептуры, в меру солёный.	+75°С
06.11.26. Обед	Запеканка картофельная с мясом	Блюдо доведено до готовности	280,0	280,4	В тарелках	Запеканка имеет румяные корочки. Цвет-кремовый. Консистенция рыхлая, однородная. Вкус и запах с ароматом мяса, картофеля, лука.	+65°С

06.11.26 Обед	Сок	ГОСТ	200,0	200,1	В стаканах.	Консистенция: жидкая. Цвет: соответствует виду сока. Вкус и запах соответствует виду сока.	+14℃
06.11.26 Обед	Хлеб пшеничный	ГОСТ	20,0	20,3	В сухарницах для хлеба.	Вкус, цвет, запах соответствует хлебу пшеничному.	+14℃
06.11.26 Обед	Хлеб ржаной	ГОСТ	50,0	50,4	В сухарницах для хлеба.	Вкус, цвет, запах соответствует хлебу ржаному.	+14℃