

СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность

МБОУ „Журавлихинская СОШ“
(наименование образовательной организации)

Приказ № 143 от 23.10.2025г.

(осно

вания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сидорова А.Н.

Члены комиссии:

Мартынова Т.Р.

Горбунова В.Т.

Турихан Т.В.

В присутствии повара Мимаковой М.И.
помощника повара Королёвой О.В.

составили настоящую справку о том, что «21» апреля 2026 г. в 9 час. 30 мин.
проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2 шт;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

принять пищу

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

зам. дир. по В.Р. Мартынову Т.Р.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) деж. класс + учитель

дежурство педагогов +

чистота зала +

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 30

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный вид, чистая одежда, в фартуках крыпках, перчатках

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, расположено в доступном для всех месте, перед входом в столовую (оборудованный зал)

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции не предусмотрено

Наличие пищевых отходов:

отходы расположены в специальной ёмкости, в отведённом месте для хранения отходов.

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжать работу по созданию оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественными приготовленными блюда с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

Члены комиссии:

Сидорова А.Н. Пред.
Мартынова М.Ф. Секр.
Горбунова В.А. Инф.
Куфисан М.В. Зам.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Александров А.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда 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	
21.04.2022	завтрак	кул. обраб. правильная	560 гр.	563 гр.	вид эстетичный	приятный запах и вкус	температурный режим соблюден	

Вывод: Выход готовых блюд по количеству и весу соответствует норме.

Члены комиссии:

Сидорова А.Н. *[подпись]*
 Мартынова Т.Ф. *[подпись]*
 Горбунова В.Л. *[подпись]*
 Турихан Т.В. *[подпись]*

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

² Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

³ Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.