

СПРАВКА

по изучению организации питания в
МАОУ «Голышмановская СОШ №1»

Основания - контроль качества питания родителями

Комиссия в составе: Жестова Екатерина Сергеевна,
Фрагёва Оксана Сергеевна, Крушина Екатерина
Петровна.

В присутствии: Головникова Ирина Николаевна

составили настоящую Справку о том, что «24» марта 2026 г.
в 10 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в столовой МАОУ
«Голышмановская СОШ №1».

В ходе изучения выявлено:

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

Ответственный за организацию питания в школьной столовой ООО "Гарант"

Дежурство педагогов дежурят

Чистота и оформление зала зал чистый, вся информация имеется

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале опрятный,
перчатки и шапочки имеются

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые, покрыты клеенкой

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, приборы стоят в подставках.

Наличие и доступность размещения меню меню имеется, доступно

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб наличие имеется,
находится в отдельном холодильнике на кухне.

Ведение журнала бракеража готовой продукции журнал ведётся

Качество готовой пищи:

Наименование приема пищи (завтрак, обед) Название блюда	Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ			примечание
				КАЧЕСТВО БЛЮД			
				Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима	
Свежие огурцы	да	60	60	огурцы свежие, без повреждений	свежие огурцы цвет: зеленый запах: свежий огурцовый хрустящие, упругие	да	-
кабачки запеченные из кабачков и свиной с соевым	да	250 (100)	263 (100)	иногда прав форму без лишней корочки сыр. корочки	вкус: запеченного мяса, запах: запечен. мяса и приправы соевые, зап. в ую.	да	-
каши гречневая рассыпчатая с морк. и чеш.	да	150	163	рассыпчатая каша с присутствием моркови и чешкока	вкус: каша греч. рассыпчатая, запах: каша греч. в ую. ароматом чеснока	да	-
чай; витаминный	да	200	200	коричневый вкус шиповника	вкус шиповника, запах шиповника	да	-
хлеб: пшеничный	да	20	20	кусочки ровные, не крошатся	вкус хлеба цвет: белый запах хлеба хрустящий	да	-
хлеб: бородинский	да	20	20	кусочки ровные, не крошатся	вкус хлеба цвет: светло-коричневый запах хлеба хрустящий	да	-

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. столовая в обеденном зале чистая, составленное меню и качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями.
 2. все сотрудники столовой в умарочке, в защитных масках, перчатках и шапочках.
 3. составление столовой меню находится в хорошем состоянии, место посадочных мест соответствует количеству учащихся за посещением.
- Рекомендует: расширить площадь столовой для более комфортного приема пищи

Члены комиссии: Тестова Екатерина Сергеевна Труф
Драчева Оксана Сергеевна Труф
Круглик Екатерина Витольдовна Труф

Со справкой ознакомлены:

Директор школы [подпись] / Гаврилов
 Заведующий столовой [подпись] / Григорьевич И.И.