

# СПРАВКА

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

Основания - \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: Реващенко М. Г. 6 А°  
Масловская И. К. 5 Б°

В присутствии: педагогическая Макарова А. С.  
составили настоящую Справку о том, что «16» 12 2022 г.  
в 9 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в столовой МАОУ  
«Гольшмановская СОШ №1».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7 шт.

рядом установлены электрополотенца в количестве 4 шт.

наличие мыла имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

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

Ответственный за организацию питания в школьной столовой Голованкова М.

Дежурство педагогов имеется

Чистота и оформление зала хорошее

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество  
посадочных мест в обеденном зале оборудовано 144 места.

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале соответствует  
требованиям.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню имеется, доступно.

Соответствие рациона питания утвержденному меню да

Наличие и место расположения суточных проб пробы имеются  
находятся в специально оборудованном  
месте.



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	
завтрак	доведено до готовности	1 100г	1 102г	соответствует	соответствует	соблюдается	
1. бедро заливное	готовится	2. 180г	2. 181г	соответствует	соответствует	соблюдается	
2. Пюре картофельное	готовится	3. 200г	3. 200г				
3. чай вет.		4. 100г	4. 100г				
4. хлеб		5. 231г	5. 231г				
обед	доведено до готовности	1 265г	1 268г	соответствует	соответствует	соблюдается	
1. Рассольник	готовится	2. 250г	2. 255г	соответствует	соответствует	соблюдается	
2. гречка	готовится	3. 200г	3. 200г				
3. кисель	готовится	4. 100г	4. 100г				
4. хлеб							

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Работники предприятия соответствуют требованиям, предъявляемым к ним.
2. Правильность кулинарной обработки, вкус и качество блюд соответствуют нормам.
3. Столовый зал оборудован всей необходимой мебелью и содержится в чистоте.

Рекомендует: в Предприятии кондиционер для установки на кухне и зале.

Члены комиссии: Ревякина Н.П. 6.11.14  
Масленкина И.В. 5.11.14

Со справкой ознакомлены:

Директор школы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Заведующий столовой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Оценочный лист

Дата проведения проверки: 16.12.22

Инициативная группа, проводившая проверку:

Павлова Мария Григорьевна 6А  
Мамкина Ирина Константиновна 5Б

	Вопрос	Да/нет
--	--------	--------

1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?

А) да

Б) нет

3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?

А) да

Б) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да



Б) нет

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

Б) нет

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

Б) да

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

Б) нет

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?

А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?

А) нет

Б) да