

СПРАВКА

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

Основания - Бракратная комиссия в столовой

Комиссия в составе: Потешенко Софьи Александровны,
Мамтовой Дарьи Сергеевны

В присутствии: Половинковой И. А.

составили настоящую Справку о том, что «11» сентября 2026 г.
в 9 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в столовой МАОУ
«Голышмановская СОШ №1».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.

рядом установлены электрополотенца в количестве 2 шт.

наличие мыла 2

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10 мин,
достаточно времени для приема пищи

Ответственный за организацию питания в школьной столовой ОО «Гарант»

Дежурство педагогов в каждом классе педагог сопровождает
детей

Чистота и оформление зала чисто, оформлено в соответствии

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), количество
посадочных мест в обеденном зале 105

Внешний вид поваров и сотрудников работающих в обеденном зале соответ-
ствующий, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые, без крошек

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню доступно

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения суточных проб суточные пробы
имеются

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	
Рыба + пюре.	+	255	267 г.	+	пюре воздушное, соевый вкус, без комочков. Рыба прожаренная, с минимальным содержанием костей, сами достать легко.	Темп. Ретины Соблюден.	-
пюре	+						-
хлеб	+	20+20	20+20	+	свежий, мягкий		
сок,	+	200	200	+	напиток в стакан		
печенье.	+	40	40	+	Доброкаштенко		-

На основании вышеизложенного Комиссия пришла к следующему выводу:

1. Питание соответствует утвержденному меню, вкусное, с эстетичным видом.
2. Столовая и столовая мебель, прибор, чистые, без сколов на столах, имеются.
3. санитария. Лобовая отрываемые, внешним вид прибора, имеются спецодежда.

Рекомендует: Большинство детей не едят рыбу, рекомендуем класть отбивную не на гарнир.

Члены комиссии: Ботинченко С.А., Мартыба Р.С.

Со справкой ознакомлены:

Директор школы _____ / _____ /

Заведующий столовой _____ / _____ /