

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.11.24г.	завтрак	доведено до готовности	570	243 гр. 65 гр. 20 гр. 200 гр. 50 гр. <u>578 гр.</u>	эстетич- ный вид	Блюдо приятное на вкус запах приятный	темпера- турный режим соблюден	

Члены комиссии:  
 Мартынова Т. П. *[подпись]*  
 Сидорова А. Н. *[подпись]*  
 Волкова С. Н. *[подпись]*  
 Горбунова В. Т. *[подпись]*

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

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

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

## СПРАВКА

по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность

МБОУ "Журавлихинская СОШ"  
(наименование образовательной организации)

Приказ № 157 от 23.10.2024г.  
(основания)

### Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Сидорова Анна Николаевна

Члены комиссии:

Мартынова Тамара Федоровна

Волкова Светлана Николаевна

Торбунова Валентина Петровна

В присутствии повара Мухомовой М.И.  
начальника повара Косенковой Т.В.

составили настоящую справку о том, что «12» ноября 2024 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) подведена

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) дети успевают

принять пищу.

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

Мартынова Т.Ф. дежурный учитель.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурный класс

дежурство педагогов +

чистота зала хорошо

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36

посадочных мест достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров открытый вид повара, волосы  
убраны под колпак, одежда чистая.

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню имеется, расположено на стенде перед входом  
в обеденный зал в доступном для всех месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо имеет-  
ся в отведенном месте.

Ассортимент буфетной продукции не применяется

Наличие пищевых отходов:

Отходы размещены в специальной емкости.

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

Продолжать работу по созданию оптимальных  
условий, направленных на обеспечение полноценного  
сбалансированного питания, качественными при-  
готовками в соответствии санитарно-гигиенических  
норм и требований Роспотребнадзора.

Члены комиссии:

Мартынова Т.Ф.

Сидорова А.И.

Василова С.А.

Кривцова В.И.

Май  
Май  
Май

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной  
организации Иванов И.И.