

## Справка

По изучению организации питания в общеобразовательной организации  
МОУ «Разуменская СОШ №2» Белгородского района Белгородской области

## Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нарморозова С.Ю.

Члены комиссии Харисовский М.А., член Совета отцов Бухтин Н.А.,  
Коритишанина И.В. класс, Харисовский А.М., Коритишанина  
И.В. класс, Курно С.Т., учитель

В присутствии заместитель директора Миринской В.М.

Составили настоящую справку о том, что « 14 » ноября 2023 г.  
в 9 час. 10 мин. Проведено изучение организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве два;

горячей и холодной воды

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять

пищу) 15 мин, дети успевают принять пищу

## Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Нарморозова С.Ю., заместитель директора

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период  
дежурства

детей) 1-1

Дежурство педагогов согласно графику

Чистота зала на полу имеются крошки хлеба, остатки  
пищи.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.  
мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 220

(примечание: достаточно ли посадочных мест в зале и т.д.)

Внешний вид поваров работаетшей Санди, имеется форма,  
кепка, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов да

- наличие двух комплектов столовых приборов есть
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетв.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено в доступном месте (в 2х экземплярах) для ознакомления и просмотра

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется, расположено на столе раздатки

Ассортимент буфетной продукции 1-1

(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, , наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

рекомендуем по замку своевременно проводить проверку оборотного замка после приема пищи учащихся.

Признаки работы пищевой столовой удовлетворительной

Члены комиссии:

Маргарита С. Ю. Шиф. Дуб. Карасюк А. Н.  
Дуб. Шмелев М. А. Дуб. Бунин О. Г.  
Бухтин Н. А. Д

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Шиф. А. С. Бонимо

### Изучение готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.11.2023г.	завтрак	Температура ровномерно готовилась. Соответствует температурной карте блюда.	Соответствует меню.	Соответствует меню.	Соответствует меню.	Все блюда соответствуют приёму в соответствии с меню, приятно удивлены и запаха не холодное.	Соответствует. Не холодное.	

**Примечание:**

- (1) – блюдо (изделие) до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое
- (2) – контрольное взвешивание блюда (приложение 2)
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Заместитель директора ИА Нарисованова С.Ю.