

Справка

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

проверка работ школьной столовой

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Маршарова С.Ю., зам. директора

Члены

комиссии Бутко В.Т., учитель, Бухтин Н.В., родительница
5А класса, Кармошина В.П., родительница 9В класса,
Берисовская М.А., член Совета отцов

В присутствии Писунинской Е.М., заведующей столовой

Составили настоящую справку о том, что «7» апреля 2025 г.
в 12 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10 шт.

горячей и холодной воды, чистой, бум. полотенца
(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) 20 мин., успевают принять пищу.

Примечание

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

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

Дежурство педагогов составлено графика

Чистота зала удовлетворительная

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале 200 мест

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

Внешний вид поваров соответствующий СанПиН форма, космет.,
перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов подносов имеется

- наличие двух комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено на стене, в рубчик
мешках, для детей и родителей, на сайте
школы.

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд на столе рядом

Ассортимент буфетной продукции -/-

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Признать работу школьной столовой
удовлетворительной

Члены комиссии:

Нарисованов С.Ю. ММ Жарозина А.В. ВВ
Бутко О.Т. ВВ
Вуксич Н.А.
Горисовский Н.П. ВВ

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

и.о. директора школы



С.А. Смирнов

ИЗУЧЕНИЕ ГОТОВОЙ ПИЩИ

Дата	Наименован ие приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Критерии оценки				Примеч ание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
7.04. 2025г.	Обед	Блюдо пригото влено по рецепту Соблюдены технологич еские карты.	Согласно меню	Соблюдены нормы.	Блюдо имеет яркий цвет, запах, вкусное.	Вкусное, приятное и полезное. Не жареное, жирное.	Соблюдены температурные режимы. Не жареное

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 Р. Ю. Шаргородова.