

## Справка

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

касается предоставления пищи

Основания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Нармокурова С.В.

Члены

комиссии Бунас С.Г., Воробейкина М.А., Карачкина А.Н.,  
Бухтияр Н.А.

В присутствии Нижуринской Е.М. завучем по учебной работе  
Составили настоящую справку о том, что «14» ноября 2024 г.  
в 12 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в  
общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт.

(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. дети успевают принять пищу

## Примечание

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: Нармокурова С.В. замещенный директор  
Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период  
дежурства  
детей) -/-

Дежурство педагогов отсутствует график

Чистота зала удовлетворительная, нет остатков пищи  
на полу, в мисках, тарелках, посуде

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

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

Внешний вид поваров соответствует СанПиН, имеется форма,  
полоса, перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие двух комплектов полотенец да

- наличие двух комплектов столовых приборов ра / не хватает вилок, чайников
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции меню размещено в доступном месте! в 2-х экземплярах (один для официантов и один для гостей). Ежедневно вывешивается в меню для «Молодые родители» размещение, но сайты школы

Соответствие рациона питания утвержденному меню соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд имеются по меню

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Работнику по классу Власовой И.И. более тщательно проверять качество работы кухни, следить за качеством приготовления пищи.

Члены комиссии:

Карпурова С.Ю. Школа Караторина Д.Н. Школа  
Два Д.И. Школа Школа

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы: Школа Д.С. Соколов



### Изучение готовой пищи

а	Наименование приема пищи (завтрак, обед или полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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	
20/11	обед	Температура блюда по рецепту соблюдена. Соответствие технологической карты.	Согласно меню	Согласно меню	Соответствие норме	Температура блюда приемной. Вторичная приемная. Вкус, цвет, запаха. Салат утку кашу на блюде сформирован, выложен. Подать немедленно.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Не холоднее.	

Значение:

- блюдо (изделие) до готовности; не пригоревшее; не пересушенное; не сырое;
- контрольное взвешивание блюда (приложение 2)
- обобщающий результат оценки качества готового блюда (изделия)

Заместитель директора ИИТ Кареловской С.Ю.