

Справка № 1

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

1. Белова А.Б.
2. Белоглазова В.И.
3. _____
4. _____

В присутствии: Заб. учреждения В.И.
Составили настоящую справку о том, что «30.09» 2026 г. в 10 час. 00 мин.
проведено изучение организации питания в МБОУ СОШ № 141 с углубленным изучением
математики.
Ответственный за организацию питания в школьной столовой: Сосина А.В.

В ходе изучения выявлено:

1. При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

☒ 5 шт.

☐ иное (кол-во _____)

2. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

☒ 2 шт.

☐ иное (кол-во _____)

3. Наличие мыла :

☒ Есть

☐ Нет

4. Наличие графика приема пищи обучающимися (на входе):

☒ Есть

☐ Нет

5. Наличие графика работы столовой (на входе):

☒ Есть

☐ Нет

6. Наличие меню в доступе для всех категорий:

☒ Есть

☐ Нет

7. Продолжительность перемены:

☒ успевают ли дети принять пищу

☐ не успевают дети принять пищу

8. Дежурство учащихся в столовой:

☒ организовано

☐ не организовано

9. Дежурство персонала:

☒ организовано

☐ не организовано

10. Чистота зала:

☒ чисто

☐ зал не убран

11. Оборудован зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, и др. мебелью):

☒ оборудован

☐ не оборудован

12. Внешний вид поваров:

☒ опрятный

☐ не опрятный

13. Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов:

☒ чистые столы

☐ грязные столы

- наличие 2-х комплектов подносов:

☒ имеется

☐ не имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов:

☒ имеется

☐ не имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов:

☒ чистые ст. приборы

☐ грязные ст. приборы

14. Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

☒ есть

☐ нет

15. Соответствие рационов питания утвержденному меню:

☒ соответствует

☐ не соответствует

16. Наличие и место расположение контрольных блюд:

☒ есть

☐ нет

17. Ассортимент буфетной продукции:

☒ имеется

☐ не имеется

18. Наличие пищевых отходов:

☐ практически отсутствует

☒ имеется в наличии

☐ имеется в избытке

19. Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании выше изложенного Комиссия рекомендует:

Все хорошо

Члены комиссии:

1.
2.
3.
4.

Сергеев
Аб. Аб.
Сергеев
В.И. Д.

Со справкой ознакомлен представитель юр. лица директор школы _____ Жукова О.Ю.

[Signature]

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи									Таблица 1
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание	
					Качество блюда				
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска блюд			
20.09.26	каше обед, каша	Правильно	Согласно	Согласно	Хорошо	Хорошо	Согласно	—	

Методика:

Бланк (таблица) для оценки готовности блюда по органолептическим, неперусленным, не сырым и т.д. контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

Обобщенный результат оценки качества готового блюда (внешний вид, вкусовые качества, соответствие требованиям безопасности пищевой продукции общественного питания).

