СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

МБОУ СОШ №3
(наименование учреждения)
в соответствии с положением
(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии *Крутилина Н.П., социальный педагог*

Члены комиссии:
Швец А.Ю., кладовщик
Евдокимова Е.Н., представитель родительской общественности
Бурматова О.А., представитель родительской общественности
В присутствии и.о.директора МБОУ СОШ №3 Нагорновой О.В. составили настоящую справку о том, что *«19» октября 2026 г. в 09 час 45 мин* проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:
6 штук все умывальники в рабочем состоянии, подведена холодная и горячая вода
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:
1 штука замечаний нет
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла *имеется (дозаторы с жидким мылом)*
Наличие графика работы столовой *имеется*
Наличие графика приёма пищи обучающимися *имеется*
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *20 минут (организованы три перемены для приема пищи)*
(примечание)
На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *Крутилина Н.П., социальный педагог*
дежурство учащихся в столовой (как организовано) *организована уборка столов дежурными учащимися каждого класса после приема пищи в количестве 2-х человек*
дежурство педагогов *Ивкина О.В. (19.10.2026) согласно графика дежурства педагогов на 2026-2027 учебный год*
чистота зала *подсобный рабочий столовой Шленева О.В. во время перемен находится в обеденном зале, следит за чистотой, соблюдены все санитарные нормы*
обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале *столы и стулья на 200 посадочных мест (достаточное количество мест для приема пищи учащимися), все учащиеся едят сидя*
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *соответствует требованиям для кухонных работников (отсутствуют украшения, специальная одежда чистая, наличие головного убора, имеется второй комплект спец. одежды)*

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 (1-4 классы, платники, льготники, льготники мобилизованных, дети-инвалиды до 11 лет и с 12 лет, дети с ОЗВ до 11 и с 12 лет, дети с пищевой аллергией СД, свободная продажа) утверждены директором школы и размещены в доступном месте возле буфета*

Соответствие рационов питания утверждённому меню *рационы питания соответствуют меню на 19.10.2026*

Наличие и место расположения контрольных блюд: *контрольные блюда имеются, находятся у раздачи*

Ассортимент буфетной продукции *булочка «Дорожная», булочка «Домашняя», пицца, чай, сок фруктовый 0,2 литра в тетрапаках*

Наличие пищевых отходов: *практически отсутствуют*

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи *(таблица 1)*.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Классным руководителям 5-11 классов осуществлять контроль за организацией питания учащихся и соблюдением СанПин

2. Работникам столовой обращать внимание на посуду, в ходе проверки посуды со сколами не выявлено

Члены комиссии:
Крутилина Н.П.
Швец А.Ю.
Евдокимова Е.Н.
Бурматова О.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____Нагорнова О.В.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки[1]	Выход блюда 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	
19.10.2026	Обед (первое блюдо: суп гороховый)	Блюдо доведено до готовности	соответствует	Масса блюда соответствует норме	Соответствует требованиям к нему, оформление эстетическое	По вкусу умеренно соленое, по запаху вызывает аппетит, продукты свежие, горох разваренный	Температура соответствует норме	
19.10.2026	Обед (второе блюдо: макаронные изделия отварные, котлеты из говядины п/ф, соус томатный)	Блюдо доведено до готовности	соответствует	Масса блюда соответствует норме	Соответствует требованиям к нему, оформление эстетическое	На вкус достаточно соленое, макароны не переваренные, не слипшиеся, котлеты пропеченные, не пересушенные, соус умеренно густой	Соответствует требованиям к нему, оформление эстетическое	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека;