

СПРАВКА
по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность

_____ (наименование образовательной организации)

_____ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии: _____

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «___» _____ 202_ г. в _____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____ чистота зала _____

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____
Наличие пищевых отходов _____

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

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен руководитель общеобразовательной организации

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	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	

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.