

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

Сибирский колледж искусств  
им. А.И. Токмошвили  
(наименование учреждения)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Муромский А.В.

Члены комиссии:

Брашнакова А.Т.  
Литишева Ч.Э.

В присутствии

Товар Барановская Р.Ф.

составили настоящую справку о том, что «14» 05 2022 г. в 14 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

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 количестве \_\_\_\_\_;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется и обновляется ежедневно

Наличие графика работы столовой имеется и обновляется ежедневно

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Успевают  
с условием быстрого обхода

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Зинченко С.А. К.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) Организовано  
своей формой

дежурство педагогов организовано

чистота зала поддерживается должным образом

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

количество посадочных мест соответствует нормам

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание (2) блюда	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	
	Обед	Томаты бланшированы, нарезаны кубиками, обжарены со специями	Выход блюда согласно меню	Трехкомпонентный салат, взвешивание 100-120 грамм	Органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют	Т-режим соблюдается		
	З	З	З	З	З	З		

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;



Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует СанПиН
- наличие 2-х комплектов подносов в наличии
- наличие 2-х комплектов столовых приборов в наличии
- гигиеническое состояние столовых приборов используются только

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню размещено в обеденной зоне в непосредственной близости от буфетной кухни

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Размещено в доступной для проверки зоне

Ассортимент буфетной продукции отсутствует  
и приобретается

Наличие пищевых отходов:

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Выявленные нарушения питания в СДКК  
устраняемые персоналом, замечаний не  
выдано, но рекомендуется установить  
в столовой маркировку для дополнения  
к другим блюдам.

Члены комиссии:

Мирошниченко Л. П.  
Байрамова Л. П.  
Ситникова Н. Г.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_