

СПРАВКА

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Добросельская основная общеобразовательная школа» Грайворонского городского округа Белгородской области  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе: 4 человек  
Председатель комиссии Нестеренко В.В.

Члены комиссии:

Бунина И.В., Анпилова А.В., Тытюк Н.А.

В присутствии родителей Милокум Натальи Валентиновны и Заборской Марины Сергеевны

составили настоящую справку о том, что «19» октября 2023 г. в 08 час. 30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт.; замечаний нет

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 0 шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Тытюк Н.А.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) нет

дежурство педагогов имеется

чистота зала чистый

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 60

достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов соответствует

- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_ имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов \_\_\_\_\_ имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_ соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
\_\_\_\_\_ отстствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню \_\_\_\_\_ соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
\_\_\_\_\_ имеется

Ассортимент буфетной продукции \_\_\_\_\_ отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Андреев - Анисимово А.В.  
Васильев - Гонимов Н.А.  
Иванов - Букина И.В.  
Мухоморов - Меложин Н.В.

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

ТАБЛИЦА 1

## Изучение качества сухого пайка

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно перчню	Контрольное взвешивание набора продуктов (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
1	Сухой паек	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Заводские упаковки не нарушены, Фасовка в пакеты аккуратная	Запах приятный, цвет свежих продуктов	Соответствует	

## 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).

### Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем отдельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г  $(220 \text{ г} * 97\%)$ , в сторону увеличения до 227 г  $(220 \text{ г} * 103\%)$ . Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.



