

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 16 и лицей № 185

(наименование учреждения)

родительский контроль.  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Ковалева ЛВ (2<sup>б</sup>, 4<sup>б</sup>)

Члены комиссии:

Алиев ИП (10кл МБОУ СОШ № 16, 5М № 185), Заржаев АВ (4<sup>б</sup>)  
Агаронен ТМ (5б), Киселева НВ (6кл-1),  
Аликин Р.О (7кл)

В присутствии

заведующей столовой  
Курдюковичен

составили настоящую справку о том, что « 30 » 01 2023 г. в

     час.      мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9 ;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 ;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой (на входе) да

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) да

Наличие меню в доступе для всех категорий да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают, при перемене по 15'

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: зам. директора по ВР Башкирова ДА

дежурство учащихся в столовой (как организовано) дежурство класса

дежурство педагогов да

чистота зала удовл.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);  
количество посадочных мест в обеденном зале 150

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовл.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов уровни.
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов уровни.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступном месте.

Соответствие рационов питания утвержденному меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на раздаче

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному да

Наличие пищевых отходов:

отсутствуют.

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

Качество готовой пищи (таблица 1). приемлемо.

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует:

Депутатскому Административному:

1) усилить контроль за качеством пищи в урне (сильно испортились дети, которые не относятся к группе аллергиков)

Члены комиссии: Ковалева И.В.

Алиев И.П.

Агаронен Т.Н.

Жилинская И.В.

Черкасов А.Б. Зам.

Алиев Р.О.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации И.И. Руденко

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 <sup>(2)</sup> блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
30.01	Обед Суп парижский с горохом		250	250	Мелкий, пышный, цвет белый	Вкус и запах варено-парного супа	соблюдено 75°	
	Чай с сахаром		150	155	сильный	аромат какао, не сильный	65°	
	Чай с сахаром		50/50	100	сильный	аромат, вкус и запах соответствуют супу, супу каше	60°	
	Чай с сахаром		42 50	40 50	цвет коричневый	аромат и вкус характерен для сорта	65°	

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 согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.