

## СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

**МБОУ «СОШ №31»**

(наименование учреждения)

Родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Корнильева Елена Геннадьевна

Члены комиссии:

Лихачёва Светлана Александровна / З.В.  
Корнильева Елена Геннадьевна / И.И.

В присутствии: Лихачёвой Ольги Ивановны, зав. производством столовой составили настоящую справку о том, что «23» 04 2024 г. в 9 час. 35 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**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 2;

(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)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Лихачёву Ольгу Ивановну, зав. производством столовой дежурство обучающихся в столовой (как организовано) дежурные помогают накрывать в зале

дежурство педагогов классные руководители контролируют процесс приёма пищи чистота зала в зале чисто

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 144 достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

поваров в спец. форме, чист. убран, массах, перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

*чистые*

- наличие 2-х комплектов подносов

*имеются*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

*имеются*

- гигиеническое состояние столовых приборов

*чистые*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Размещено у входа в столовую

Соответствие рационов питания утвержденному меню

*соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

*на буфете*

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*нет*

Члены комиссии:

*Т.В. Воронцова Е.П.  
С.А. Новикова С.А.  
Н.С. Кошова И.И.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

Директор школы

В.П. Ульянов



### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд 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	
03.04. 2024	завтрак	соотв.	соотв.	соотв.	норм.	норм.	соотв. норм.	—

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).