

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: Ибрагимов Степан Александрович (Ч.В.)

Виноградова Анна Александровна (Т.А.)

Матюшкин Юлиа Сергеевна (Т.А.)

Удальцова Елена Сергеевна (Т.А.)

Петрова Анастасия Юрьевна (Т.А.)

Котлярова Надежда Ивановна (Ч.Т.)

В присутствии: Лихачёвой Ольги Ивановны, зав.производством столовой
составили настоящую справку о том, что «31» 01 2025 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 покрывать в зале

дежурство педагогов классные руководители контролируют процесс приёма пищи
чистота зала _____

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

поваря в спец. форме, шапочках, перчатках, чистых убраных

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 входе

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:

С.И. / Дермашева Э.Р.
✓ *Безменова Анна Александровна* *С.И. - 1 "а"*
✓ *Матюшкина Юлия Сергеевна* *С.И. 1 "а"*
✓ *Тюбина Елена Сергеевна* *С.И. 1 "а"*
✓ *Дермашева Анастасия Юрьевна* *С.И. 1 "А" Дермашева*
Копылова Надежда Ив. *С.И.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор школы

С.И.

В.И. 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 | | | |
| 31.01.2025 | 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).