

СПРАВКА
по изучению организации питания

МАОУ «Инженерный лицей НГТУ в лице директора Безлепкиной Маргариты Александровны, действующего на основании Устава.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Науменко-Тарасова А.Л.

Члены комиссии:

Рублевская Ю.В.	Бирюлина И.С.	Попинова М.В.
Леонова Т.С.	Демидова Ю.А.	Голованова Е.С.
Емец Е.А.	Кутовая Д.С.	Ибрагимова Н.Е.
Пальянова Е.А.	Шушенькова Е.М.	Архипова Е.Ю.
Кульпина Я. Ю.	Байгаринова.А.В.	Вебер Л.Г.
Рожко А.В.	Кляузова Ю.А.	Захаренко О.В.
Черепанова Е.В.	Быковских Ю.В.	

В присутствии заведующими столовых первого и второго корпусов Лысцовой Надежды Михайловны и Васильевой Ольги Петровны составили настоящую справку о том, что «26» января 2024 г. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)	да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	почти все

8	Все ли дети едят сидя?	да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	48

Качество готовой пищи (приложение 1.1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Поставить звоночек (колокольчик) чтобы дети могли позвонить, если на раздаче нет никого.
 Поставить таблички с указанием цен и названий блюд.
 Не иметь крышек для диспенсера и нормально не разбавить водой.

Члены комиссии:

Курьшина Э.А. Юрьевна
 Чернаева Ольга Викторовна
 Владимирова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации



Беленкина М.А.

Изучение качества готовой пищи								
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда 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	
26.01.24	Завтрак Птица	норма	100	100	норма	норма	теплая	ничего
	Макароны	норма	120	120	норма	норма	теплые	
	Кашаю с молоком	норма	200	200	норма	норма	теплое	в меру сладкое
	Хлеб пшеничный	норма	30	30	норма	норма	норма	
	Хлеб бородинский	норма	20	20	норма	норма	норма	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(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.

СПРАВКА
по изучению организации питания

МАОУ «Инженерный лицей НГТУ в лице директора Безлепкиной Маргариты Александровны, действующего на основании Устава.
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Науменко-Тарасова А.Л.

Члены комиссии:

Рублевская Ю.В.	Бирюлина И.С.	Попинова М.В.
Леонова Т.С.	Демидова Ю.А.	Голованова Е.С.
Емец Е.А.	Кутовая Д.С.	Ибрагимова Н.Е.
Пальянова Е.А.	Шушенькова Е.М.	Архипова Е.Ю.
Кульпина Я. Ю.	Байгаринова.А.В.	Вебер Л.Г.
Рожко А.В.	Кляузова Ю.А.	Захаренко О.В.
Черепанова Е.В.	Быковских Ю.В.	

В присутствии заведующими столовых первого и второго корпусов

Лысцовой Надежды Михайловны и Васильевой Ольги Петровны

составили настоящую справку о том, что «26» января 2024 г. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	есть
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	каждый ребенок не исключая

8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	81 чел

Качество готовой пищи (приложение 1.1).

На основании вышеизложенного Комиссия

рекомендует: продолжить поощрительную работу, сократилось число нарушений соблюдения
еда. у детей есть выбор - это хорошо.

Члены комиссии: Голованова С.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Безденчикова М.А.
Без



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, <u>обед</u> и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда 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	
26.01.	обед.	✓	✓	✓	✓	+	+	— " —

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(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.