

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:

Амелина И.И.	Архипова Е.Ю.	Карась Е.И.	Плотникова Е.А.
Леонова Т.С.	Рожко А.В.	Кюне Н.Ю.	Бугаева Е.М.
Майоров А.С.	Бледнова Н.А.	Гейдо М.В.	Шушенькова Е.М.
Пальянова Е.А.	Нечаева М.О.	Рублевский Д.И.	Шкаруба Е.С.
Потехина Е.Н.	Суворова К.А.	Нечаева М.О.	Корчмит О.О.
Кульпина Я.Ю.	Парфенова А.А.	Гурова А.Ю.	Олифинович Е.В.

В присутствии заведующими столовых первого и второго корпусов

Лысцовой Надежды Михайловны и Васильевой Ольги Петровны

составили настоящую справку о том, что «15» мая 2025 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?	нет
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	145

Качество готовой пищи (приложение 1.1). _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Члены комиссии: Олифирова Е. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

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	
15.05.25	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	соесть	соесть	соесть	удовл.	соесть	удовл.	
	Трешкашки	соесть	соесть	соесть	удовл.	соесть	удовл.	
	Соее молочный	соесть	соесть	соесть	удовл.	соесть	удовл.	
	Мюри картофельные	соесть	соесть	соесть	удовл.	соесть	удовл.	
	Каша из свежих яблок	соесть	соесть	соесть	удовл.	соесть	удовл.	
	Яндеб пшеничный ржаной	соесть	соесть	соесть	удовл.	соесть	удовл.	

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.