

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 «30» 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?	Нет

8	Все ли дети едят сидя?	нет
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	нет, не хватает
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	60

Качество готовой пищи (приложение 1.1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Гринь С. П.
Вахаренко О. В.
Савельев С. С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Метелкина 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
30.09.2024.	Обед. суп рассольник на курином бульоне.	обработано правильно	соответств. Вкус	соответств.	В тарелке	Запах приятный, Вкус хороший, Консистенция отл.	соответств.	
	Зрелка с куриной котлетой с подливкой	обработано правильно	соответств.	соответств.	В тарелке	Запах приятный, Вкус хороший, Консистенция отл.	соответств.	
	Компот из клубники	обработано правильно	соответств.	соответств.	В тарелке	Запах, цвет, Вкус отличный	соответств.	
	Салатка с яблоками	обработано	соответств.	соответств.	В тарелке	Запах, цвет, Вкус отличный	соответств.	

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.