

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:

Кириллова Ю.С.	Кашлева Е.Ю.	Фидирко Е.А.
Демидова Ю.А.	Суворова К.А.	Попинова М.В.
Рожко А.В.	Нечаева М.О.	Чурилова Н.Б.
Кульпина Я.Ю.	Гонштейн А.В.	Судакова М.А.
Архипова Е.Ю.	Гурова А.Ю.	Федченко К.А.
Тропина Е.В.	Амелина И.И.	Михайленко А.И.

В присутствии заведующими столовых первого и второго корпусов Лысцовой Надежды Михайловны и Штумпф Екатерины Александровны составили настоящую справку о том, что «10» апреля 2026 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 приёма пищи)?	нет
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	Тёплые 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	51

Качество готовой пищи (приложение 1.1). все блюда выверены и
 На основании вышеизложенного Комиссия составлена и
 рекомендует: Комитет за машини рук
 2) увеличить время перемены
 3) расширить ассортимент блюд (возможно фруктов)
 4) улучшить качество еды (из меню)
 5) в меню, ассортименте добавить больше и
горячей пищи, и овощей, это картофель и
и чечевица, и фасоль, и другие овощи
 6) расширить варианты супов (своего рода)
более отменное качество, чтобы дети не
искали за перемену

Члены комиссии: Лисина Е.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации Майер 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	
20.04.26	Суп горячий с рисом	сорт						
20.04.26	Каша гречневая с маслом	сорт	200	200	сорт	сорт	60	Только
20.04.26	Творожная запеканка с яблоками	сорт	120	120	сорт	сорт	70	оценка
20.04.26	Соус мясной	сорт	40	44	сорт	сорт	60	вкусно
20.04.26	Компот из фруктов	сорт	50	50	сорт	сорт	60	
			200	200	сорт	сорт	25	вкусно

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.