

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.

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.

Красиков А.Н.

Амелина И.И.

Шкаруба Е.М.

Фидирко Е.А.

В присутствии заведующими столовых первого и второго корпусов

Лысцовой Надежды Михайловны и Васильевой Ольги Петровны

составили настоящую справку о том, что «15» октября 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?	не все
8	Все ли дети едят сидя?	да

Изучение качества готовой пищи

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	
15.10.25	тесто тушеная в сметанном соусе	соотв.	80 г	80 г	соотв.	соотв.	соотв.	
	макаронных изделий отварные	соотв.	120 г	120 г	соотв.	соотв.	соотв.	
	котлетный мясной на масле	соотв.	200 г	200 г	соотв.	соотв.	соотв.	
	хлеб пшеничный		30 г	30 г	соотв.	соотв.		
	хлеб бородинский		20 г	20 г	соотв.	соотв.		

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.