

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.

Красиков А.Н.

Амелина И.И.

Михайленко А.И.

В присутствии заведующей столовой первого корпуса Лысцовой Надежды Михайловны составили настоящую справку о том, что «13» февраля 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?	да
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?	да <i>много</i>
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	да <i>много</i>
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	20

Качество готовой пищи (приложение 1.1). _____

На основании вышеизложенного Комиссия
рекомендует: все хорошо

Члены комиссии: Григорьев А.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: Безменкина 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
13.02.26	Вител (рис)	+	+	+	соответствие	соответствие	с. 85°	—
13.02.26	Курица с картофелем и овощами	+	+	+	соответствие	соответствие	с. 80°	—
13.02.26	Картофель фри с овощами	+	+	+	соот.	соот.	+ 80°	—
13.02.26	Котлеты	+	+	+	соот.	соот.		—
13.02.26	Рис с грибами	+	+	+	соот.	соот.		—

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.