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:

Попова О.С.	Красиков А.Н.	Гурова А.Ю.
Рожко А.В.	Огурецкая А.Н.	Суворова К.А.
Кульпина Я.Ю.	Капустина Е. Г.	Архипова Е.Ю.
Власова И.О.	Бангерт С.С.	Плотникова Е.А.
Вольф Н.А.	Чиркова И.О.	Мальцева М.А.
Карбанёва С.А.	Потехина Е.Н.	Амелина И.И.
Одинцова Е.А.	Петрова А.А.	
Лифашина Т.А.	Тихонова Ю.Н.	

В присутствии заведующими столовых первого и второго корпусов Лысцовой Надежды Михайловны и Штумпф Екатерины Александровны составили настоящую справку о том, что «15» октября 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)?	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	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	40

Качество готовой пищи (приложение 1.1). соответствует меню

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Суворова К.А, Ананьина И.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Безденежных 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	
15.10.26	завтрак	+	+	+	+	+	+	

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.