СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №6

(наименование учреждения)

родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бакуменко О.А

Члены комиссии:

Боровикова О.В

Кикнелис О.В

Головская Е.В

В присутствии зав. столовой

Кемпрлетовой М.В

составили настоящую справку о том, что «08» 10 2026 г. в 11 час. 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательнс учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве ;

девять

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве один + сухие салфетки (полотенца)

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой (на входе) есть

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) есть

Наличие меню в доступе для всех категорий

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают, две перемены по 20'

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по ВР

дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано об-ся с 7-11 кл.

дежурство педагогов да

чистота зала удовл.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебельк количество посадочных мест в обеденном зале 150

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовл

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовл.
- наличие 2-х комплектов подносов да
- наличие 2-х комплектов столовых приборов да
- гигиеническое состояние столовых приборов удовл.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: есть и доступно.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соотв.

Наличие и место расположения контрольных блюд: на раздаче

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному имеется.

Наличие пищевых отходов: нет.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). есть.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Боровикова О.А.
Акимова О.В.
Головская О.В.
Кипкеева О.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Таблица 1

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	
08.10.26								
145	Суп картофельный с рыбными консервами		250	250	Картофель сохранил форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Рис сохранил свою форму. Цвет бульона золотисто-серый. Вкус рыбы, в меру соленый		75°C	
	Макаронные изделия отварные с отваром		150	152	Макарон уложен горкой, сохранили форму. Цвет отварного фарша. Запах отв. масла.		65°	
	Тушки куриные		80	80	Цвет мясной на вид крупного фарша консистенция однородная. Цвет тушки с серовато-белесоватым.			
	Плет пшеничный		27	28	Форма нарезки плета сохранена. Цвет начинка свекла красный, аромат и вкус характерен для данного типа изделия. Вкус сладкий		65°	
	Плет ореховый		20	21				
	Компот из красной смородины		200	200				

Примечание:

1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 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.