СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ №16

(наименование учреждения)

родительский контроль.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бакуменко ОА

Члены комиссии:

Асланян ЯВ (5б), Кистенко ОА (7А), Боровикова ОВ (3А), Пановская ЯВ (4б)

В присутствии зав. столовой

составили настоящую справку о том, что «25» сентября 2026 г. в 11 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательнс учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой (на входе) да

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) да

Наличие меню в доступе для всех категорий да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают, 2 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) по классам.

дежурство педагогов кл. руководитель дежурного класса

чистота зала удовл.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью

количество посадочных мест в обеденном зале 150

достаточно.

(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, доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню да

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному да, меню.

Наличие пищевых отходов:
практически отсутствует.
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1). удовл.

На основании вышеизложенного Комиссия
рекомендует: усилить дисциплину педагогам.

Члены комиссии: Боровцова О.В.
Таловская Е.В.
Асланян Е.В.

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	
25.09.26.	Рагу из филе индюш		262	260	Мясо и овощи сохранили форму. Консистенция мягкая, сочная. Вкус умеренно соленый.		65°	
	Хлеб пшеничный		30	30				
	Хлеб ржаной		22	23	Форма нарезки хлеба сохранена. Цвет, вкус и запах соответствуют виду и сорту хлеба.			
	Напиток из вишни свежемороженой		200	200	Вкус кисло-сладкий. Аромат вишни. Отвар прозрачен.		20°	
	Свекольник со сметаной		250/5	250/5	Блюдо проварено. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет ярко-красный. Вкус сладковатый. Запах приятен		75°	

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.