

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Методическим рекомендациям по деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания в общеобразовательных организациях Республики Марий Эл с включением ее состав родителей (законных представителей) обучающихся

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ Школа № 10 Марий Эл

(наименование учреждения)

нахождения о родительском контроле

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Андрева А. В.

Члены комиссии:

Шербакова В. А.

Анисова С. А.

В присутствии

Никитиной Л. П.

составили настоящую справку о том, что «31» 01 20 22 г. в 11 час. 30 м

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

3/три

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

3/три

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 3/три

Наличие графика приема пищи обучающихся составлен.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школе столовой: Никитина Л. П.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) соответствует

дежурство педагогов соответствует

чистота зала соответствует

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует

Эстетичность накрытия столов: соответствует
гигиеническое состояние столов соответствует
гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: соответствует

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: распорядком для суточных норм

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует:

1. Питание в школе организовано на должном уровне.
2. Провести анкетирование среди обучающихся.
3. Довести результаты проверки до родителей.

Члены комиссии: Андреева А.В. диспут
Шербатова Р.А. инт
Алисова С.А. П

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
31.01.	обед	доведено до готовности	757		соответствует	соответствует	соответствует	

% пищи не соответствующей на блю по результатам родительского контроля.

$$\text{Объем несоответствия блюду} = \frac{\text{масса сот. блюду}}{\text{масса блюду на трое} \times \text{число детей}} \times 100\%$$

$$\frac{15.000}{757 \times 50} \times 100 \approx 40\%$$

(37.850)

Председатель родительского контроля:
 Андреева А.В. *Андреева*
 Шкрбакова В.А. *Шкрбакова*
 Алисова С.А. *Алисова*

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

2 - контрольное взвешивание блюда;

3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).