

## ПРИЛОЖЕНИЕ

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

### СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

школа № 10, Троицкая средняя общеобразовательная школа  
(наименование учреждения)  
Волжского муниципального района Республики Марий Эл  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Анна Ивановна - заместитель директора  
по воспитательной работе

Члены комиссии:

1. Кошкина Л.В. - ст. воспитатель,
2. Фролов Н.А. - член профсоюзного комитета, ст. спец. по ОМ,
3. Зинькина В.А. - председатель Совета родителей,
4. Николаева Л.В. - бухгалтер

В присутствии

ст. повара Николаевой Ларисы Васильевны

составили настоящую справку о том, что «20» 04 2022 г. в 11 час. 10 мин.  
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

4 шт., проведена горячая и холодная вода  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

бум. полотенца, 4 шт.  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 мин.  
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Васильева Л.В., Николаева Л.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала соответствует сан. нормам

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудовано в достаточном кол-ве, 120 мест  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов: удовлетворительное

гигиеническое состояние столов удовлетворительное

гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: легко увидеть и доступно, буфет открыт - есть

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует  
рациону питания, утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется, поодиночке

Ассортимент буфетной продукции ---

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

соответствует санитарно - гигиеническим  
требованиям (см. табл. 1), прилагается

Члены комиссии: Васильева Ю.И. Савина  
Кочаева Л.В. Колес Мясков Р.И.  
Селезнева Р.А. Ромаш Николаева Л.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации ---

Сподкоординатор с/м.стар: ДМ /Николаева Л.В./  
20.04.2022г.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
2004 г. 22.05	Обед 5-11 кл.	доведено до готовности	состав: 100г - 250г, 200г - 250г, 100г - 250г	состав: 100г - 250г, 200г - 250г, 100г - 250г	удов.	хорошо	соблюдается	
			кислотность - 200г, хлеб/раск. 100г, 100г, 100г	фактис ± 5г.				

1. Ващенко Н.И. - председатель комиссии: *Ващенко*
2. Кошарова Л.В. - см. составитель: *Кошарова*
3. Макаров Ю.А. - член президиума комитета, отв. спец. по ОТи: *Макаров*
4. Лебедева В.А. - председатель Совета регистраторов: *Лебедева*
5. Николаева Л.В. - см. повар: *Николаева*

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).