

## 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

МОУ Третьяковская средняя общеобразовательная школа  
(наименование учреждения)  
Ваятского муниципального района Республики Марий Эл  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Нина Ивановна - зам. директора по ВР

Члены комиссии:

1. Турьянова Э.Т. - старший воспитатель  
2. Кошарева Л.В. - старший воспитатель  
3. Власов Ю.А. - член профсоюзного комитета, отв. служ. по ОТ.  
4. Ялбашева В.А. - председатель Совета родителей зам. пр. канц.  
5. Николаева Л.В. - физический воспитатель  
6. Васильева В.Т. - член Совета родителей

В присутствии

ст. повара Николаева Л.В.

составили настоящую справку о том, что «   » 20 г. в     час.     мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

8 шт. полотенец, 1 шт.  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

30 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Золотов М.В.; Николаеву Л.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику

дежурство педагогов по графику

чистота зала соответствует санитарии.

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

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов: уровня нет  
гигиеническое состояние столов уровня нет  
гигиеническое состояние столовых приборов уровня нет

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется и доступно, буфет отсутствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует национальному питанию, утвержденному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

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. таб. 1), применяется

Члены комиссии: Васильева А.И. Козлова Л.В. Коку  
Васильева В.Г. Давыдова Д.А. Блюва  
Тарасов Ю.А. Турьянова Д.Т. Туф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации ознакомлен с поваром [подпись] (Михалова Л.В.)

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Приме
		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, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
14.09 20.23	обед 1-4 кл.	доведено до готовности	соответствует меню 1 бл. - 200 г	контроль по меню	хорошо	хорошо	соблюдается
			1 бл. - 180 г 2 бл. - 100 г 3 бл. - 60 г количество из меню	контроль по меню			

- 1) Васильева И. И. - председатель комиссии
- 2) Ялбашева В. А. -
- 3) Власов Ю. А. -
- 4) Кошарева Л. В. -
- 5) Турьянова З. Т. -
- 6) Николаева Л. В. -
- 7) Васильева В. Т. -

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).