

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 «Толмарская СОШ 7»

(наименование учреждения)

комитет родительского комитета

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Ч.В. - заместитель  
директора по УВР

Члены комиссии:

Лантеева А.А. - родит. комитет 19 кл.  
Миронова Е.В. - родит. комитет 18 кл.

В присутствии

Тавилова Г.В., директора школы

составили настоящую справку о том, что «19» 10 2021 г. в 10 час. 20 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

есть

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

есть

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

есть

Наличие графика приема пищи обучающихся

есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

достаточно

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Васильева Ч.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) организовано

дежурство педагогов организовано

чистота зала хорошо

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 100

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров определенный, в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов удовлетворительное

гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: есть

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Васильева И.В. - [подпись]  
Миронова Елена Викторовна - [подпись]  
Савкина Анна Викторовна - [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Лаврова Н.В. [подпись]

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.10 2021	обед	доведено до готовности	да	соответствует	соответствует	хорошо	соблюдено	все отлично понравилась

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).