

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 "Тюмарская СОШ"

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Ч.В.  
Тригорьева М.Б., Королева, Семкова

Члены комиссии:

Тригорьева М.Б., пос. Коммуны 25 км.  
Королева Ж.Н., пос. Коммуны 26 км.  
Семкова О.Б., пос. Коммуны 29 км.

В присутствии

Лавровой Н.В. директора школы

составили настоящую справку о том, что «21» 01 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:

2

(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 приема пищи обучающихся

да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

достаточно

(примечание)

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

Васильеву Ч.В., зам дир. по УВР

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)  
хорошо

дежурство педагогов организовано

чистота зала соответствует

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

100 чел  
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров  
соответствует

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов соответствует

гигиеническое состояние столовых приборов соответствует

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:  
доступно

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:  
имеется

Ассортимент буфетной продукции —

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Касимова И В

Тимофеева Л. Б

Королёва И А

Семёнова О. Б

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации Михаелов, директор

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			
21.01.2022	обед	доведено до готовности	да	соответствует	соответ	хорошо	соблюдено	—

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).