

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 "Эмеховская основная общеобразовательная школа"  
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Васильева Светлана Викторовна - заместитель директора по УЗД

Члены комиссии:

Житникова Мария Николаевна - зам. зав. группой ком. раб. 5-6 классов, проф. м.п.  
Воротников в.п.т.п.п., Скородина Анастасия Александровна - секретарь комиссии  
Уг.-ль нач. классов, Филиппов Дмитрий Сергеевич - зам. зав. группой ком. раб. 5-6 классов  
Шульгина Наталья Александровна - зам. зав. группой ком. раб. 3-4 классов  
Шульгина Наталья Александровна - зам. зав. группой ком. раб. 3-4 классов

В присутствии

Медведева Наталья Александровна - старший повар  
Ворожцова Елена Термиановна - повар

составили настоящую справку о том, что «21» 09 20 23 г. в 11 час. 25 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве:

7 штук

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 штуки

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла на каждом умывальнике в достаточном кол-ве

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут, да, успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на заместителя по УЗД - Васильеву С.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) ежедневное дежурство обучающихся (5-9 кл), согласно графика

дежурство педагогов организовано дежурство учителей (и. руководителей 5-9 кл.) согласно графика

чистота зала зал чистый, открытый, уборка производится ежедневно

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

Внешний вид поваров Работа осматривается ежедневно

Эстетичность накрытия столов: в столовой аттестованы тарелки и стаканы, чашки, ложки. На столах всегда есть салфетки, соль, перец, чистые

гигиеническое состояние столов гигиеническое состояние столовых приборов, мытье и дезинфекция столовых приборов производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенических

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню меню в котором указывается название блюда, их стоимость (цена в трапезной), гварантея качества и экологичности

Соответствие рационов питания утвержденному меню Рацион питания соответствует утвержденному меню согласно технолог. карте

Наличие, и место расположения контрольных блюд: в сортировочном цеху

Ассортимент буфетной продукции нет

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Валя (Васильева С.В.)  
Сидорова А.А.  
Мухоморова Л.Н.  
Кудряшова М.О.  
Сидорова О.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации Сидорова О.Ю.

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			
21.09 23.	обед	доведено до готовности	250 гр. 180 гр.	250 гр. 180 гр.	эстетично	хр.	65 °C	

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).