

**СПРАВКА 6**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**  
**МБОУ СОШ № 34**

(наименование учреждения)  
родительский контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Буторина С.Ю.

Члены комиссии: Волкова Э.А., Орешкова И.А.

В присутствии : Витвиновой Г.Н.- зав. столовой  
составили настоящую справку о том, что «13» марта 2024 г. в 08 час. 40 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10 шт.;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 5 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи обучающихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают  
продолжительность перемены минут, дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора по УВР Буторину С.Ю.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по графику с 14 лет.

чистота зала удовлетворительно.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 220, посадочных мест достаточно.

Внешний вид поваров удовлетворительный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Меню утверждено директором СОШ, размещено в доступном месте, ассортимент буфетной продукции соответствует детскому учреждению.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Соответствует.

Ассортимент буфетной продукции имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Все соответствует требованиям. Замечаний нет.

Члены комиссии: Буторина С.Ю.,

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации Ивашечкин К.Л.

*К.Л.И.*

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль осе взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание				
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпусков готовых блюд					
13.03. 2024	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100%;">Каша ячневая молочная</td> </tr> <tr> <td>Чай с молоком и сахаром</td> </tr> <tr> <td>Батон подмосковный</td> </tr> <tr> <td>Запеканка из творога с повидлом</td> </tr> </table>	Каша ячневая молочная	Чай с молоком и сахаром	Батон подмосковный	Запеканка из творога с повидлом	<i>сорт</i>	<i>сорт</i>	<i>сорт</i>	<i>сорт</i>	<i>сорт.</i>	<i>сорт.</i>	<i>Каша + батон.</i>
Каша ячневая молочная												
Чай с молоком и сахаром												
Батон подмосковный												
Запеканка из творога с повидлом												