

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

МОУ «Краснояржская СОШ № 2»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Кириченко А.Н., председатель родительского комитета

Члены комиссии:

-
- Копань Ю.Б. – ответственная за организацию питания;
 - Денисова Ю.Н. – медицинский работник;
 - Путивцева А.И.- уполномоченный лицо профсоюзного комитета (по согласованию)
 - Жиленко Е.А. – председатель Управляющего совета школы;
 - Полищук С.Б. – представитель родительской общественности;

В присутствии заведующей производством Галеженко Ю.В.

составили настоящую справку о том, что «7» октября 2022 г. в 08 часов 15 минут и 12 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5, горячая вода подведена;

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4;

Наличие мыла: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется, вывешен на информационном стенде;

Наличие графика приема пищи обучающихся : имеется, вывешен на информационном стенде;

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут): 6 перемен по 20 минут.

Соблюдение интервалов между приемами пищи : соблюдается (3,5 – 4 часа).

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: социальный педагог Копань Ю.Б.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурство детей основной и средней школы организовано по уборке столов в присутствии классных руководителей. дежурство педагогов организовано в соответствии с графиком.

чистота зала, уборка после каждого приема пищи: зал чистый, уборка проводится после каждого приема пищи.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: отсутствуют

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале: оборудован, посадочных мест 180.

Количество питающихся в 1 смену: 180 человек

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток, специальных щипцов) : все работники обеспечены необходимым инвентарем.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов :соответствует
- наличие 2-х комплектов подносов: отсутствуют

- наличие 2-х комплектов столовых приборов: имеется
 - гигиеническое состояние столовых приборов : соответствует
 Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: меню размещено на информационном стенде, в сети интернет.
 Соответствие рационов питания утвержденному меню : соответствует
 Рациональность распределения калорийности по приемам пищи: соответствует
 Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: питание разнообразное, ежедневно в меню присутствуют фрукты.
 Наличие бракеражной комиссии, членов комиссии: имеется, 5 членов комиссии
 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: от всех
 Наличие и место расположения контрольных блюд: холодильник для проб
 Ассортимент буфетной продукции : отсутствует
 Создание условий для детей с пищевыми особенностями: дети отсутствуют.
 Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи: отходов небольшое количество, утилизация проходит в соответствии с требованиями.
 Качество готовой пищи (таблица 1).

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюд (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Завтрак							
22.04.2022	Суп молочный с вермишелью	В соответствии с технологическим и картами	200	205	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
22.04.2022	Кофейный напиток	В соответствии с технологическим и картами	200	200	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
22.04.2022	Хлеб пшеничный	В соответствии с требованиями	40	40	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
22.04.2022	Яблоко	В соответствии с требованиями	150	150	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
22.04.2022	Конфета вафельная	В соответствии с требованиями	60	60	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
22.04.2022	Мёд	В соответствии с требованиями	10	10	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
	Обед							
22.04.2022	Винегрет овощной	В соответствии с технологическим и картами	60	62	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается	
22.04.2022	Суп с крупой гречневый	В соответствии с технологическим	250	253	соответствует	Органолептические показатели	соблюдается	

		и картами				соответствуют	
22.04.2022	Плов	В соответствии с технологическим и картами	150	152	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается
22.04.2022	Кисель из концентрата	В соответствии с технологическим и картами	200	200	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается
22.04.2022	Хлеб ржаной	В соответствии с требованиями	60	60	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается
	Полдник						
22.04.2022	Сок	В соответствии с требованиями	200	200	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается
22.04.2022	Вафли шоколадно-ореховые	В соответствии с требованиями	50	50	соответствует	Органолептические показатели соответствуют	соблюдается

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Питание в школьной столовой организовано в соответствии с требованиями СанПиНа-2020 г. Все продукты, привозимые в школу, проходят приемку комиссией по приемке. Бракеражная комиссия ежедневно, три раза в день, проверяет качество приготовленной продукции. Вся еда свежая, содержит необходимое количество белков, жиров, углеводов, витаминов.

Рекомендовано: провести анкетирование учащихся и родителей 1-11 классов по выявлению необходимости использования молока и меда в организации питания, внести изменения в 10-ти дневное меню в связи с результатами анкетирования

Председатель комиссии: Кириченко А.Н.

Члены комиссии:

Копань Ю.Б. Копань Ю.Б. – ответственная за организацию питания;
Денисова Ю.Н. Денисова Ю.Н. – медицинский работник;
Путивцева А.И. Путивцева А.И.-уполномоченное лицо профсоюзного комитета;
Жиленко Е.А. Жиленко Е.А. – председатель Управляющего совета школы;
Полищук С.Б. Полищук С.Б. – представитель родительской общественности;

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Исполнитель: Полищук С.Б. (8903) 885-87-88