

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в столовой МБОУ СОШ № 202

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Клико Наталья Владимировна

Члены комиссии:

Редяева Наталья Викторовна

Морозов Тамара Александровна

Агаберян Анна Сергеевна

В присутствии директора Лушгановой Светланы Константиновны  
составили настоящую справку о том, что « 17 » октября 2023 г. в

13 час. 10 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 7 (семь) шт ;

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 (один) шт ;

Наличие мыла в наличии

Наличие графика работы столовой (на входе) имеется

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) имеется

Наличие меню в доступе для всех категорий имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10-20 минут, успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: учитель Эрдуров Ольга Геннадьевна

дежурство учащихся в столовой (как организовано) учащиеся 10 классов

дежурство педагогов учителя, классные руководители

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто, сухо

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в наличии, доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в наличии, на разрезе

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному достаточный, соответствует

Наличие пищевых отходов:

имеются в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).



ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем ОО?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	да	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		нет
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	да	
Число детей, питающихся на данной перемене?	120	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,471	
Общая масса несъеденной пищи	4кг	
Индекс несъедаемости	7%	

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья - «17» октября 2023 г.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии: Кисель Н.В.

Федяева Н.В.

Абиджан А.С.

Морозов Т.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица Души СК Душиданова

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 блюда 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
14.10.2023	обед	блюда доведено до готовности, не пригоревшее, не сырое, не пересушенное	0,210г - жаркое	5 порций - 1.016г	горячее	вкус - 5 баллов цвет - 5 баллов запах - 5 баллов консистенция - 5 баллов	блюда горячие	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.