

СПРАВКА

по изучению организации питания в столовой МБОУ СОШ № 202

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Соловьева Елена Александровна

Члены комиссии:

Ситенкова Анна Владимировна

Виноградова Оксана Владимировна

Чистяк Евгений Сергеевич

Таршеникова Юлия Юрьевна

Курбанова Анна Александровна

Осифов Павел Сергеевич

В присутствии директора СК Дубаковой

составили настоящую справку о том, что «17» ноября 2023 г. в

12 час. 20 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 (одно) ;

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, доступно

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 10-15 мин, успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: учитель Здрозов Е.Г.

дежурство учащихся в столовой (как организовано) сменами учащихся Г.И.Иванова

дежурство педагогов дежурной учительницей, дежурной администратором

чистота зала хорошо

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

количество посадочных мест в обеденном зале 120, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительный

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо, чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

в наличии, доступно

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

на разраге, в наличии

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?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене?	120	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,475 кг	
Общая масса несъеденной пищи	3,7 кг	
Индекс несъедаемости	6,5%	

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

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

увеличить кол-во десертов для детского стола,
увеличить кол-во желеобразностей
увеличить кол-во и ассортимент выпечки, в т.ч. драгосахарной
продукции
усилить контроль за чистотой помещений (столовая, столовая)

Члены комиссии:

Ольга Степановна П.С., Софья Соловьева АА
Виктория Мещерякова АА Кудаченкова АА
Юлия Юрьевна Лоринская ЮЮ
Смирнова О.В. Смирнова Е.С. Четких И.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

Зуева

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
17.11.2023	обед	блюдо доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое	соответствует	0,095 кг пельмени по меню 10 шт. При взвешивании - 0,98 кг	хорошо	вкус - 5 баллов цвет - 5 баллов запах - 5 баллов консистенция - 5 баллов	горячее	-

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.