

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Октябрьскогоотнянская СОШ»

(наименование учрежден

План работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Климова А.В., зам.директора

Члены комиссии: Зоря А.В., председатель ПК;

Салманова А.Р., член УС;

Медведева Л.Н., член родительского комитета;

Арифов К.М., член Совета отцов

В присутствии Мирошниченко Т.П., представителя юридического лица
общеобразовательной организации

составили настоящую справку о том, что «22» сентября 2022 г. в 14 час. 00 мин.
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 шт.,
имеется холодная и горячая вода, дозатор для дезинфекции рук, питьевой фонтанчик,
куллер.

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

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1 шт. в рабочем
состоянии.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: имеется жидкое мыло

Наличие графика работы столовой: в доступном месте вывешен график работы
столовой.

Наличие графика приема пищи обучающихся: в доступном месте вывешен график
графика приема пищи обучающихся .

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): 20 мин. для приёма
пищи во время завтрака и обеда. Время достаточно, чтоб дети успели принять пищу.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Климову А.В., зам. директора.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в
период дежурства детей): дети в столовой не дежурят, столы накрывают работники
пищеблока.

Дежурство педагогов : ежедневное дежурство классных руководителей во время
приёма пищи их детей.

Чистота зала: в обеденном зале имеются красочные информационные стенды по
популяризации здорового питания, пол, мебель, подоконники и двери чистые.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
скамейками), количество посадочных мест в обеденном зале, с учетом
профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной
инфекции, 33. На полу и столах имеются обозначения для посадки обучающихся с
учётом безопасной дистанции. Посадочных мест достаточно, с учётом организации
завтраков и обедов в четыре потока.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров: по штатному расписанию на пищеблоке работает 2 повара,
кладовщик, рабочий по кухне. Во время посещения все работники пищеблока были
одеты в спец. одежду (белые халаты и колпаки), а также имелись средства

индивидуальной защиты (маски и перчатки). Внешний вид у работников пищеблока был опрятный, отсутствовали украшения (кольца, серьжки).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: удовлетворительное
- наличие 2-х комплектов подносов: имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов: имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов: чистые в специальных металлических касетах, размещены ручками вверх.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: на момент проверки меню было размещено в обеденном зале на специальном стенде для разных категорий детей (многодетные, ОВЗ, родительская плата). Буфет в ОУ отсутствует.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: на момент проверки имелось десятидневное перспективное меню утвержденное руководителем Роспотребнадзора. Утвержденное меню соответствовало рациону питания на момент проверки.

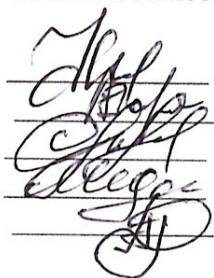
Наличие и место расположения контрольных блюд: имелись контрольные блюда (завтрак, обед) предыдущего дня, хранились в холодильнике и соответствовали меню предыдущего дня.

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Работу пищеблока ОУ признать удовлетворительной.
2. Качество готовой пищи признать удовлетворительной
3. Рекомендовать чаще готовить салаты из свежих овощей.
4. Меры по предотвращению распространения Covid-2019 признать удовлетворительными.

Члены комиссии:



Климова А.В., зам. директора;
Зоря А.В., председатель ПК;
Салманова А.Р., член УС;
Медведева Л.Н., член родительского комитета;
Арифов К.М., член Совета отцов

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____ Мирошниченко Т.П.

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 блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
22.09 2022	Завтрак 1. Каша щречневая молочная	1.Доведено до готовности, не пригоревшее	250г.	250 г.	Внешний вид привлекательный	Однородная, с приятным запахом, крупа хорошо проварена	Температурный режим соблюден	
	2.Чай с сахаром	2.Доведено до готовности	200г.	200 г.	Внешний вид привлекательный	В меру сладкий, ароматный	Температурный режим соблюден	
	3. Бутерброд с маслом	3. Готов к употреблению	60/10 г.	60/10 г.	Внешний вид аккуратный	Батон свежий, мягкий, масло свежее без посторонних запахов		
	4. Мёд		10г.	10г.	Упаковка не имеет нарушений целостности	Срок годности соблюден		
	Обед 1.Щи из свежей капусты	1.Доведено до готовности	250г.	250г.	Внешний вид привлекательный	Консистенция жидкая, вкус и запах соответствует	Температурный режим соблюден	

						рецептурным компонентом, нарезка овощей выдержана, овощи не разварены, преосла и резкой кислотности нет		
	2. Макароны отварные	2. Доведено до готовности	150г.	150г.	Внешний вид привлекательный	Мягкие, легко отделяются друг от друга, не склеиваются	Температурный режим соблюден	
	3. Тефтель мясная	3. Доведено до готовности	80г.	80г.	Внешний вид аккуратный, форма сохранена	Мягкая, сочная, без посторонних запахов и привкуса	Температурный режим соблюден	
	4. Компот из сухофруктов	4. Доведено до готовности	200г.	200г.	Внешний вид привлекательный	Кисло-сладкий, ароматный	Температурный режим соблюден	
	5. Хлеб ржаной	5. Готов к употреблению	80г.	80г.	Аккуратно нарезан	Свежий, мягкий		

Примечание:

- (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).