

СПРАВКА №02

по изучению организации питания в МБОУ «Сорокинская ООШ»

на основании приказа по МБОУ «Сорокинская ООШ» от 31 августа 2022 года №147 «О создании комиссии общественного контроля за организацией питания»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мишина Н.Н., представитель МБОУ «Сорокинская ООШ»

Члены комиссии:

Грецова М.С., представитель педагогического коллектива; Шугаева Л.А., член родительского комитета, представитель родителей обучающихся; Иванищева Л.И., член родительского комитета, представитель родителей обучающихся; Мандриков Ю.А., представитель совета отцов; Гольцева Л.Н., медицинская сестра; Синяева Н.Н., ответственный за организацию питания в школе

в присутствии шеф-повара Хохловой Л.Н. составили настоящую справку о том, что «14» декабря 2022 г. в 12 час 30 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.; рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 2 шт.; Наличие мыла - на каждом умывальнике имеется мыло.

Наличие графика работы столовой – имеется на входной двери в столовую.

Наличие графика приема пищи обучающимися - имеется на входной двери в столовую и стенде в обеденном зале.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) - 20 мин., успевают.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Синяева Н.Н., социальный педагог.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) – не организовано, накрывают столы работники столовой.

Дежурство педагогов - организовано.

Чистота зала – санитарное состояние удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 68, одновременно принимают пищу от 50 чел. до 68 чел., посадочных мест достаточно.

Внешний вид поваров – рабочая одежда, средства индивидуальной защиты в наличии.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – удовлетворительное;

- наличие 2-х комплектов подносов – имеется;

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – имеются;

- гигиеническое состояние столовых приборов – удовлетворительное;

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню размещено на стенде у входа в обеденный зал, буфета нет.

Соответствие рационов питания утвержденному меню – соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются.

Ассортимент буфетной продукции – буфетной продукции нет.

Качество готовой пищи

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.12. 2022	обед	Борщ с капустой и картофелем - блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не сырое	200/10	200/10	удовл.	бульон прозрачный, с единичными капельками жира, консистенция жидкая, вкус и запах соответственный, картофель и капуста мягкие, но не разварены	соблюд.	
		Рыба тушеная с овощами - блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое	110	110	удовл.	консистенция нежная, цвет золотистый, на разрезе белый, запах приятный	соблюд.	
		Пюре картофельное - блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не сырое	150	150	удовл.	однородная, в меру вязкая, без комков	соблюд.	
		Салат из свеклы с сыром	60	60	удовл.	внешний вид, цвет, вкус и запах характерный для соленых огурцов, без посторонних привкусов и запахов	соблюд.	
		Компот из смеси сухофруктов	200	200	удовл.	в меру сладкий, без посторонних привкусов и запахов	соблюд.	
		Яблоки свежие	200	200	удовл.	Плоды упругие, блестящие, без следов гнили	соблюд.	

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).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Ежедневно следить за соблюдением социальной дистанции учащимися.
4. Классным руководителям сопровождать детей на завтрак и обед, следить за дисциплиной во время приема пищи. Не допускать, чтобы дети пересаживались со своих мест.

Члены комиссии:

Грецова М.С. *М.С. Грецова*
Шугаева Л.А. *Л.А. Шугаева*
Иванищева Л.И. *Л.И. Иванищева*
Мандриков Ю.А. *Ю.А. Мандриков*
Гольцева Л.Н. *Л.Н. Гольцева*
Синяева Н.Н. *Н.Н. Синяева*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации директор школы

Н.Н. Мишина

