

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

(наименование учреждения)

На основании плана работы комиссии по изучению вопросов питания в МБОУ «Купинская СОШ» (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Пензева Н.Н., заместитель директора

Члены комиссии: Кочетова Е.Н., социальный педагог

Курская Н.А., член Управляющего совета,

Витохина О.А., родитель, Ефимова Т.Н., родитель

В присутствии повара Сигле Т.А., составили настоящую справку о том, что «03» декабря 2021 г. в 12 час. 15 мин. Проведено изучение организации питания в МБОУ «Купинская СОШ».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9; подведена холодная и горячая вода

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 (четырёх); замечаний нет

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется (жидкое)

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) продолжительность перемены для завтрака составляет 15 минут, для обеда – 20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Пензева Н.Н., заместитель директора по воспитательной работе
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) дежурство учащихся назначено с 5 по 11 классы. Двое дежурных накрывают в столовой на завтраки и обеды.

дежурство педагогов педагоги контролируют посадку детей за столы и поведение во время завтраков и обедов

чистота зала в зале чисто, столы чистые, стулья расставлены, на столах стоят салфетки

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале обеденный зал оборудован столами, стульями, посадочных мест в обеденном зале – 120, что вмещает детей согласно графику питания в период коронавирусной инфекции. Завтраки и обеды распределены по три перемены на каждый прием пищи.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров форма поваров чистая, волосы убраны, повара в головных уборах.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее

- наличие 2-х комплектов подносов присутствует

- наличие 2-х комплектов столовых приборов присутствует

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню находится на стенде около раздаточного стола

Соответствие рационов питания утвержденному меню меню утверждено Фабрикой социального питания и составлено на основании СанПин.

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольные блюда расположены на столе для контрольных блюд.

Ассортимент буфетной продукции буфетная продукция отсутствует

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

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.

Члены комиссии: Пензева Н.Н., заместитель директора

Кочетова Е.Н., социальный педагог

Курская Е.Н., член Управляющего совета

Витохина О.А., родитель

Ефимова Т.Н., родитель

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации Селютина Н.В., директор школы





Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи	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	
03.12.2021	Завтрак	Блюдо доведено до готовности.	Макаронные изделия отварные.	150	Аккуратно нарезана ветчина, макароны не слипшиеся, не подгорели	Макароны хорошо проварены. Ветчина соответствует сроку реализации Свежий. Светло – коричневого цвета, сладкий. Свежий		
			Ветчина порциями.	30				
			Фрукт.	150				
	Чай с сахаром.		200/15					
	Молоко порц.		200					
	Обед		Салат из белокочанной капусты.	60				
Суп рыбный из минтая.		200/15						
Наггетсы куриные.		90						
		150						

			Каша рисовая рассыпчатая.	200		Рис хорошо проварен, в меру соленый.		
			Компот из фруктов и ягод с/м.	20		Вкус насыщенный, сладкий.		
			Хлеб пшеничный. Хлеб ржано – пшеничный.	30		Свежий		

