

**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

Богачева Н.А., председатель Управляющего совета

Наумова Т.Н., член Управляющего совета.

Шилова Ю.А. родитель 3 класса

В присутствии шеф-повара Минюковой М.В., повара Сигле Т.А., составили настоящую справку о том, что «16» 10 2024 г. в 10 час. 30 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 5 минут, для обеда – 15 минут

(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. Дежурные 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 чисто

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

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

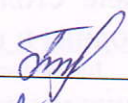
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

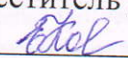
Качество готовой пищи (таблица 1).

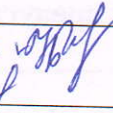
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:


1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

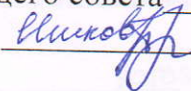
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии: Пензева Н.Н., заместитель директора 

Кочетова Е.Н., социальный педагог 

Богачева Н.А., председатель Управляющего совета 

Наумова Т.Н., член Управляющего совета 

Шилова Л. Ф. .., родитель 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
МБОУ «Купинская СОШ» Селютина Н.В., директор школы

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда			
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
16.10.2024	Обед	Блюдо доведено до готовности	Салат из свеклы	60	Красного цвета, в меру соленый	Соответствует сроку реализации	Теплый		
			Суп – лапша по – домашнему	200/10	Свежий, мелко нашинкованный, картофель порезан не крупно, лапша не разварена	Бульон прозрачный, овощи хорошо проварены, соль в меру.			Теплый
			Котлеты рыбные	90	Хорошо пропарены, без комков	Доведено до готовности, сочные			Теплый
			Любительские						
			Рагу из овощей	150	Картофель порезан мелко, овощи нарезаны не крупно.	Цвет золотистый, вкус умеренно соленый			Теплый
			Напиток витаминный из яблок и шиповника	200	Светло – коричневого цвета, сладкий	Вкус насыщенный сладкий			Теплый
			Хлеб пшеничный	30	Свежий	Свежий			Свежий
			Хлеб ржано - пшеничный	40	Свежий	Свежий			Свежий