

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Квиринг О.В., заместитель директора школы

Члены комиссии: Лаптева О.Н. учитель, член комиссии

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И.- медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В.- родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «25» декабря 2023 г. в 8 час. 40 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большетроицкая СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармахлором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании выше изложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Квиринг О.В. _____

Члены комиссии:

Лаптева О.Н. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,

Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность (завтрак, обед и полдник) обработки пищи (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль ное развешена ние блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
25.12.2023	Завтрак(5-8 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража -8ч-45 мин. Завтрак(9-11 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	200/5гр.	200/5 гр.	Хорошее	Каша жидкая молочная манная с маслом сливоч.	Соответствуют нормам	Для возраста обучающихся старше 12 лет
			60гр.	60гр.	хорошее			
			200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее			
25.12.2023	Обед льготной категории (5-11 кл) Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	100	100	хорошее	Огурец соленый	Блюда доведены до готовности	Для возраста обучающихся старше 12 лет
			250/15гр.	250/15гр.	хорошее			
			100/180гр.	100/180гр.	хорошее			
25.12.2023	Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	200гр.	200гр.	хорошее	Компот из фруктов и ягод с/м. Цвет светлый, без посторонних запахов.	Блюда доведены до готовности	Для возраста обучающихся старше 12 лет
			40гр.	40гр.	хорошее			
			50гр.	50гр.	хорошее			
25.12.2023	Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	100/180гр.	100/180гр.	хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий	Блюда доведены до готовности	Для возраста обучающихся старше 12 лет
			40гр.	40гр.	хорошее			
			50гр.	50гр.	хорошее			

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы выхода для возраста обучающихся с 12 лет и старше согласно утвержденному меню ООО «Фабрика социального

питания».

Председатель комиссии Квириг О.В.

Члены комиссии:

Дятлева О.Н.

Чернова Н.С.

Шрамкова Д.И.

Гончарова М.В.

Арсеньева Е.Н.

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И.

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильно съедена ли еда (или) полдник (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль носовых выделений (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	Примечания
25.12.2023	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюда- 8ч-40мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	150/5гр.	150/5 гр.	Хорошее	Каша жидкая молочная манная с маслом сливоч. Кондитерское изделие пром. производства Чай с сахаром Пулинг молочный	Соответствуют нормам	Для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
			60гр.	60гр.	хорошее			
			200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее			
25.12.2023	Обед льготной категории (1-4 кл.) Время приготовления блюда- 10ч-15мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	60	60	хорошее	Огурец соленый Суп картофельный с горохом и сухариками Плов из свинины Компот из фруктов и ягод см. Цвет светлый, без посторонних запахов. Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий. Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий	Блюда доведены до готовности	Блюда доведены до готовности
			200/15гр.	200/15гр.	хорошее			
			90/150гр.	90/150гр.	хорошее			
			200гр.	200гр.	хорошее			
			30гр.	30гр.	хорошее			

Комиссия установила: Шеф-поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Квиринг О.В.

Члены комиссии:

Далтева О.Н.

Чернова Н.С.

Шрамкова Д.И.

Гончарова М.В.

Арсеньева Е.Н.

Ответственный за организацию питания шеф-повар, Васильченко Н.И.