

**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 «23» ноября 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 «Фармаклором».

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. \_\_\_\_\_

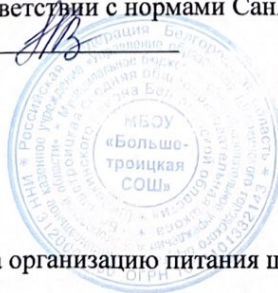
Шрамкова Л.И. \_\_\_\_\_

Гончарова М.В. \_\_\_\_\_

Арсеньева Е.Н. \_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,

Васильченко Н.И. \_\_\_\_\_

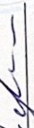


Изучение качества готовой пищи							Критерии оценки		Примечание
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки кн (1)	Выход блюд согласно меню	Контроль веса взвешивая ние блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Качество блюда		
							Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Соответствуют нормам	
23.11.2023	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюд- 8ч-40мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	150/5гр.	150/5 гр.	Хорошее	Каша вязк.молоч из овсяных хлопьев «Геркулес» с маслом слив	Соответствуют нормам	Блюда доведены до готовности	для возрастных обучающихся с 7 до 11 лет
			30гр.	30гр.	хорошее	Батон пектиновый			
			200 гр.	200гр.	Хорошее	Какао с молоком.напиток теплый, сладкий			
			150гр	150гр	хорошее	Фрукты (порц)			
			20гр	20гр	хорошее	сыр			
			100гр	100гр	хорошее	Доп.завтрак			
			200гр.	200гр.	хорошее	Сдобное изделие пром пр-ва			
			60	60	хорошее	Коктель молочный			
			200/10гр.	200/10гр.	хорошее	Кукуруза консервированная			
			90/150гр.	90/150гр.	хорошее	Щи из свежей капусты и картофеля со сметаной			
23.11.2023	Обед льготной категории (1-4 кл.) Время приготовления блюд- 10ч-15мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	200гр.	200гр.	хорошее	Спагетти с мясным соусом	Блюда доведены до готовности	Блюда доведены до готовности	
			60	60	хорошее	Компот из фруктов и ягод с/м. Цвет светлый, без посторонних запахов.			
			30гр.	30гр.	хорошее	Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий.			
			40гр.	40гр.	хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий			

Комиссия установлена: 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:

Лаптева О.Н. 

Чернова Н.С. 

Шрамкова Л.И. 

Гончарова М.В. 

Арсеньева Е.Н. 

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



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность приготовления блюда	Выход блюда согласно меню	Контроль веса	Эстетическое оформление (внешний вид)	Критерии оценки		Примечание	
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд		
23.11.2023	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	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соответствуют нормам	Для возраста обучающихся старше 12 лет	
			40гр.	40гр.	хорошее				
			200 гр.	200гр.	Хорошее				
			150гр	150гр	хорошее				
			20гр	20гр	хорошее				
			20гр	20гр	хорошее				
23.11.2023	Обед льготной категории (5-11 кл) Время приготовления блюда -10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин	Блюда доведены до готовности	100	100		Кухня консервированная	Блюда доведены до готовности	Для возраста обучающихся старше 12 лет	
			250/10гр.	250/10гр.	хорошее				Пи из свежей капусты и картофеля со сметаной
			100/180гр.	100/180гр.	хорошее				Салатки с мясным соусом
			200гр.	200гр.	хорошее				Компот из фруктов и ягод с/м. Цвет светлый, без посторонних запахов.
			40гр.	40гр.	хорошее				Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий.
50гр.	50гр.	хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий						

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

питания».

Председатель комиссии Каиринг О.В.

Члены комиссии:

Лаптева О.Н.

Чернова Н.С.

Шрамова Л.И.

Гончарова М.В.

Арсеньева Е.Н.

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

