

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации
МОУ «~~Аринская~~ средняя общеобразовательная школа»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Новикова Надежда Геннадьевна, социальный педагог, ответственный за организацию питания обучающихся

Члены комиссии:

Ильина Эльвира Федоровна, учитель начальных классов, председатель профкома школы

Александрова Валентина Юрьевна, учитель начальных классов

В присутствии _____

Новикова Надежда Геннадьевна, родитель

Яковлева Надежда Викторовна, родитель

составили настоящую справку о том, что « 23 » 10 2023г. в 8. час. 50 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

_____ есть 3 умывальника, из крана течёт холодная вода, рядом с умывальниками предусмотрена электросушилка.

Наличие мыла: есть на всех умывальниках мыло

Наличие графика приема пищи обучающихся: при входе в столовую висит график приёма пищи. Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

на завтрак и обед 20 мин. Дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: социальный педагог- Новикова Надежда Геннадьевна

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано). Каждый класс дежурит неделю по 4 человека из класса.

Дежурство педагогов: Дежурный классный руководитель дежурит по столовой неделю со своим классом.

Чистота зала: дежурный класс накрывает столы и убирает после приёма пищи в столовой Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале. В столовой питаются одна смена, для всех классов достаточно посадочных мест.

Внешний вид поваров: внешний вид поваров соответствует Сан Пин _____

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов : перед приёмом пищи и после приёма пищи обрабатывается специальным антибактериальным раствором гигиеническое состояние столовых приборов _____ Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами Сан Пин 2.4.2.2821-10. Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Соответствие рационов питания утвержденному меню. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы.

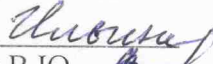
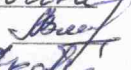

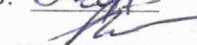
Наличие и место расположения контрольных блюд: специально отведённое место, на раздаче. Ассортимент буфетной продукции отсутствует

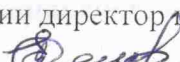
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

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

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

Члены комиссии: Ильина Э.Ф. 
Александрова В.Ю. 
Яковлева Н.В. 
Новикова Н.Г. 

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации директор школы
Семенов Евгений Иванович 



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.10	завтрак	доведено до готовности	Согласно меню	контрольное взвешивание блюда; выход блюд соответствует	отл	Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия	Температурный режим готовых блюд соблюдается	

1- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

2 - контрольное взвешивание блюда;

3 - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).