

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:

Александрова Валентина Юрьевна, 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. 03.2023 в 11 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- 20 мин., на обед- 30 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 в одну смену, 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: 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	
23.03.2023	обед	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).