

ПРИЛОЖЕНИЕ
к Методическим рекомендациям по деятельности
комиссии по контролю
за организацией и качеством питания в
общеобразовательных организациях
Республики Марий Эл с включением в ее состав
родителей (законных представителей) обучающихся

СПРАВКА

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

(наименование учреждения)

на основании приказа от 01.09.2021 №31

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Микакова Валентина Александровна, директор школы
Члены комиссии:

Афанасьева Надежда Генриховна, социальный педагог
Покровская Валентина Леонидовна, диетическая сестра
Плетнева Лидия Васильевна, представитель родительской общественности Писарева
Татьяна Михайловна, зав. складом составили настоящую справку о том, что «14»
апреля 2022г. в 12 час.10 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве :

5 шт. подведена горячая вода

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве:

2 шт.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла 4 бутылок жидкого мыла, дез. средство для обработки рук

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут для учащихся 5-8 классов, 15 минут для учащихся 9-11 классов, 20 минут
для учащихся начальных классов

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: заведующего складом, повара школы дежурство обучающихся в столовой
-по графику в каждом классе

дежурство педагогов - дежурный учитель, классные руководители

чистота зала – кухонный работник, зал чист

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

60 посадочных мест, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров повара в халатах, головных уборах, в масках и перчатках

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов столы обрабатываются раствором ника-нео-дез

гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы моются раствором ника-супер, ложки прокаливаются в духовом шкафу до принятия пищи

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню вывешено в зале столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню рацион питания соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда расположены в окошке раздачи

Ассортимент буфетной продукции отсутствует

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1):

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы.

Члены комиссии:

Афанасьева Надежда Генриховна Афанасьева

Покровская Валентина Леонидовна, диетическая сестра Покровская

Плетнева Лидия Васильевна, представитель родительской общественности Плетнева

Писарева Татьяна Михайловна, зав. складом Писарева

Изучение качества готовой пищи

Таблица 1

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) ²					Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
14.04.2022	обед	блюдо (изделие) доведено до готовности не пригоревшее, не пересушенное, не сырое	1. Суп с крупой на курином бульоне 2. Макароны отварные 3. Гуляш	12/250 5/180 100	12/250 6/180 100	Соответствует технологической карте	Соответствует технологической карте	Соблюдается	

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

Рассчитан процент пищи, не съедаемой обучающимися за период с 11.04.2022-14.04.2022

% пищи не съедаемой на завтрак по результатам родительского контроля		% пищи не съедаемой на обед по результатам родительского контроля	
мин	макс	мин	макс
3%	5%	1,8%	3%