СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа села Новодмитриевка Липецкого муниципального района Липецкой области

(наименование учреждения)

Комиссия в составе: 5 человек

Председатель комиссии

Райкова Елена Николаевна- заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

1. Ямковая Галина Павловна – заместитель директора по УВР;
2. Корчагин Владимир Иванович - заведующий хозяйством;
3. Лукина Наталья Александровна – ответственный за контрактную систему;
4. Малкина Ольга Александровна - родитель

составили настоящую справку о том, что « 27 » января 2023 г. в 10час 00 мин проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве - 3 шт. подведена холодная и горячая вода;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве - 1 шт.;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут, дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместитель директора Райкова Е.Н.

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя на основании СанПин 2.4.5.2409-08.

Дежурство педагогов организовано в соответствии с приказом по ОО от №260 от 31.08.2019

Чистота зала соблюдается в соответствии с нормами СанПин

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: 6 столами, 45 стульями; количество посадочных мест в обеденном зале 45 шт., посадочные места в достаточном количестве.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в соответствии с санитарно-техническими нормами

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов в соответствии с нормами

-наличие двух комплектов подносов имеется

- наличие двух комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов в соответствии с нормами

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в обеденном зале на стенде информации, буфет отсутствует;

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд имеется в обеденном зале на отдельном столике

Ассортимент буфетной продукции

отсутствует

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.
2. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год.
3. Продолжить работу по привитию учащимся, воспитанникам культуры здорового, рационального питания.
4. Провести разъяснительную работу:

   4.1.Среди обучающихся о пользе:

   - разнообразной пищи, содержащую все необходимые ингредиенты, витамины, макро и микроэлементы.
   - о режиме питания.
   - о растительной пищи (злаки, овощи, фрукты) и молочные продукты (йогурт, творог и т. д).
   - о правильном поведении за столом.

   4.2. Среди родителей:

   - о пользе и необходимости утренних горячих завтраках дома.
   - об ограничении употребления кофе, шоколада т.к. они действуют на нервную систему.
   - о соблюдении режима питания дома.

Члены комиссии:
Райкова Елена Николаевна_____;
Лукина Наталья Александровна _____;
Корчагин Владимир Иванович _____;
Ямковая Галина Павловна _____;
Малкина Ольга Александровна _____.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации директор школы_____Г.А.Фирсова

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Вкус, цвет, запах, консистенция (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.04.2019	завтрак	Доведено до готовности	Согласно меню: Каша молочная пшенная со сливочным маслом200/5 Батон нарезной 30 Чай с сахаром 200/15	Каша молочная пшенная со сливочным маслом 200/5 Батон нарезной 30 Чай с сахаром 200/15	Соответствует требованиям	Соответствует нормам	Температурный режим соблюдается	-

	Обед	Доведено до готовности	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250 Рыба отварная 100 Рис отварной 180 Чай с сахаром 200/15 Кондитерское изделие промышленного производства 50 Хлеб, обогащенный витаминами и макроэлементами 32,5	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне 250 Рыба отварная 100 Рис отварной 180 Чай с сахаром 200/15 Кондитерское изделие промышленного производства 50 Хлеб, обогащенный витаминами и макроэлементами 32,5	Соответствует требованиям	Соответствует нормам	Температурный режим соблюдается	-

Примечание:

(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).