

СПРАВКА № 14

по изучению и проверке организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность

МАОУ СОШ № 11 им. В.И. Смирнова

(наименование образовательной организации)

Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания

(основание проверки)

1. Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ответственный по питанию – Долматова Е.А.

Члены комиссии: Заведующего хозяйством – Соколовой О.Ю.,

Заместителем директора по ДО и ВР – Стрюк Е.А.;

представителей родительской общественности – Каревой Е.А.

В присутствии: представителя организации по обеспечению питанием учащихся повара – бригадира – Табатчиковой О.Д.

составили настоящую справку о том, что **«13» марта 2023 г. в 12 час. 30 мин.** мин. проведены изучение и проверка организации питания в МАОУ СОШ № 11 им. В.И. Смирнова, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

2. В ходе проверки выявлено:

- Наличие умывальников - имеется в количестве 6 штук;
- Наличие горячего и холодного водоснабжение – имеется;
- Наличие электрополотерные для сушки рук - имеется в количестве 3 штук, в исправном состоянии;
- Наличие дозаторов с жидким мылом – имеется в количестве 3 штук;
- Наличие антисептиков для рук – имеется, количество - 3 шт.;
- Наличие графика работы столовой- в наличии;
- Наличие графика приёма пищи обучающимися – в наличии, соблюдается;
- Продолжительность приема пищи: 20 минут;

3. Дежурство обучающихся в столовой:

- Классные руководители 9-11 классов назначают дежурных по столовой.
- Классные руководители начальных классов присутствуют при проведении питания детей и следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

4. Эстетичность:

- Внешний вид поваров соответствует требованиям, масочный и перчаточный режим соблюдается;
- эстетическое и санитарное состояние обеденного зала - удовлетворительное;
- обеденный зал оборудован столовой мебелью:
 - столами: - 22 шт., новые;
 - скамейками на 3 чел. - 42 шт.: из них 40 шт.- новые;
 - др. мебелью – барной стойкой на 10 чел. – 2 шт.
 - количество посадочных мест в обеденном зале 120 шт.
- Количество столов и посадочных мест достаточное;
- гигиеническое состояние столов удовлетворительное, столы имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- в наличие достаточное количество столовой посуды, без видимой деформации, без сколов и трещин;
- гигиеническое состояние столовых приборов без деформации, из нержавеющей стали;
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.

6. Наличие и доступность размещения меню:

Недельное меню в наличии, размещено на информационном стенде в помещении столовой.

7. Соответствие рационов питания утверждённому меню:

- Наличие контрольных блюд соответствует ежедневному меню, раздача производится с электрического мармита сухого нагрева, температурный режим подачи пищи – соблюдается;
- В цикличном меню ассортимент блюд разнообразный, блюда в цикличном меню не дублируются. В составе меню присутствуют каши, вторые блюда с мясом и рыбой, запеканки, омлеты.
- Наличие пищевых отходов: Пищевые отходы имеются, в небольшом количестве, утилизируются в специально предназначенные для этого емкости, закрывающиеся крышками.

8. Качество готовой пищи (Таблица 1).

Была проведена оценка уровня качества пищи экспертным методом:

- 1) Группа экспертов – председатель и члены комиссии;
- 2) Выбраны изделия по желанию членов комиссии:
 - 1) суп картофельный с бобовыми, 2) котлета куриная, 3) каша гречневая, 4) кисель;

Заполнены анкеты: проставлены оценки показателей качества изделия в баллах от 1 до 5.

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделий.

Таблица 1

Эксперт	Показатель качества					Всего
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
1.	<u>Суп картофельный с бобовыми</u>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
4	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	5	5	5	5	5	25
Коэффициент* весомости	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	1	1	1	1	1	5
2.	<u>Каша гречневая</u>					
1	5	4	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	4	5	5	5	
4	4	4	5	4	4	

Средняя арифметическая величина	4,75	4,25	5	4,75	4,75	23,5
Коэффициент* весомости	0,2	0,18	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	0,95	0,765	1	0,95	0,95	4,615
3.	<u>Котлета куриная</u>					
1	5	5	5	5	5	
2	4	5	4	5	4	
3	5	4	5	5	5	
4	4	5	5	4	4	
Средняя арифметическая величина	4,5	4,75	4,75	4,75	4,5	23,25
Коэффициент* весомости	0,19	0,2	0,2	0,2	0,19	
Средний балл	0,86	0,95	0,95	0,95	0,86	4,57
4.	<u>Кисель</u>					
1	5	4	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	4	5	5	5	
4	4	4	4	4	4	
Средняя арифметическая величина	4,75	4,25	4,75	4,75	4,75	23,25
Коэффициент* весомости	0,2	0,18	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	0,95	0,765	0,95	0,95	0,95	4,56

*Каждый показатель может иметь один из баллов: отлично — 5, хорошо — 4, удовлетворит-3, плохо — 2, очень плохо-1 (не-удовлетворительно). Для каждого показателя установлен коэффициент весомости (важности), согласно которому выделяется наиболее весомый показатель для данного вида продукции.

Как свидетельствуют расчеты, по высшему баллу (5-ти баллам) оценено одно блюдо – суп картофельный с бобовыми, остальные блюда по показателям качества близко к высшему баллу.

Состояние производственного оборудования:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН;
- технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии;
- холодильное оборудование – исправно;
- санитарное состояние производственных помещений столовой – удовлетворительное;
- наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности – отсутствуют.

9. Документация:

- цикличное меню - в наличии;
- журнал бракеража- в наличии, ведется;
- журнал температурного режима холодильных установок – в наличии, ведется;
- инструкция для работников – в наличии;
- графики работы рециркуляторов – в наличии, соблюдаются;
- технологические карты для приготовления блюд- в наличии;

- организация расчета – наличный;


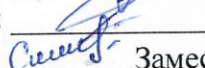
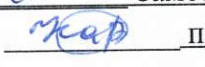

Выводы:

- 1) Считать работу по организации питания удовлетворительной;
- 2) Вкусовые показатели готовых блюд охарактеризованы экспертами качественными;


На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

замечаний и рекомендаций нет

Члены комиссии:

Председатель комиссии:  инженер по охране труда – Долматова Е.А.
Члены комиссии:  заведующий хозяйством – Соколова О.Ю.
 Заместителем директора по ДО и ВР – Стрюк Е.А.;
 представитель родительской общественности –
Карева Е.А.

Со справкой ознакомлен представитель ИП Шнурко Н.А. по обеспечению питанием обучающихся:

 повар- бригадир – Табатчикова О.Д.