

СПРАВКА № 15

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 – Григорьевой К.О.

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

составили настоящую справку о том, что **«16» октября 2023 г. в 12 час. 15 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 электрополотенец 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. - 40 шт.
 - 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;

Коэффициент* весомости	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	1	1	1	1	1	5
3.	<u>Котлета куриная</u>					
1	5	4	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	4,75	5	5	5	24,75
Коэффициент* весомости	0,2	0,19	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	1	0,9	1	1	1	4,9
4.	<u>Морс</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

*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) оценены два блюда – суп картофельный с бобовыми и картофельное пюре, такие блюда как котлета куриная и напиток – морс, по показателям качества оценены почти по высшему баллу – 4,9.

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;

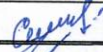
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

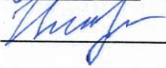
замечаний нет

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 –

Григорьева К.О.

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

 повар- бригадир – Табатчикова О.Д.