

## СПРАВКА № 17

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., Григорьевой К.О.

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

составили настоящую справку о том, что **«16» февраля 2024 г.** в 11 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 электрополотенец для сушки рук - имеется в количестве 3 штук, в исправном состоянии;
- Наличие дозаторов с жидким мылом – имеется в количестве 3 штук;
- 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, соблюдается;
- эстетическое и санитарное состояние обеденного зала - удовлетворительное;
- обеденный зал оборудован столовой мебелью:
  - столами: - 22 шт.;
  - скамейками на 3 чел. - 40 шт.
  - др. мебелью – барной стойкой на 10 чел. – 2 шт.
  - количество посадочных мест в обеденном зале 120
- 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;

- столовые приборы 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, 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 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) Щи из свежей капусты с картофелем с сметаной,
  - 2) плов с птицей,
  - 3) КОМПОТ ИЗ ЛИМОНА,

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)					
<b>1.</b>	<b><u>Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной</u></b>					
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	0,9	1	1	1	1	5
<b>2.</b>	<b><u>Плов с птицей</u></b>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
4	4	4	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	4,75	5	5	5	5	24,75
Коэффициент* весомости	0,19	0,2	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	0,9	1	1	1	1	4,9



3.	<b>Компот из лимона</b>					
1	5	5	5	5	5	
2	4	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
4	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	<b>4,75</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>24,5</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,19</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	
Средний балл	<b>0,9</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4,9</b>

\*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-ть баллов) оценено первое блюдо – щи, такие блюда как плов, 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 вышесказанного 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 –

Карева Е.А.

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

 повар- бригадир – Табатчикова О.Д.