

СПРАВКА № 6
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: Заместитель директора по ВСиДО, Е.А. Стрюк

Члены комиссии:

Заведующего хозяйством – Соколова О.Ю., председатель ПК – Скрыбина Т.В., председатель родительской общественности – Бойкова С.С.

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

составили настоящую справку о том, что «25» ноября 2021 г. в 13 час. 30 мин. проведено изучение и проверка организации питания в МАОУ СОШ № 11 им. В.И. Смирнова, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

2. В ходе проверки выявлено:

- в обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 штук, имеется горячее и холодное водоснабжение;
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотерные в количестве 3 штук, в исправном состоянии;
- Имеются в наличии настенные дозаторы с жидким мылом в количестве 3 штук, а также дозаторы с антисептическим средством в количестве 2 штук.;
- Наличие графика работы столовой- в наличии;
- Наличие графика приёма пищи обучающимися – в наличии, соблюдается;
- Продолжительность приема пищи: 20 минут;
- Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на инженера по охране труда – Долматову Е.А.;

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.
 - скамейками на 4 чел. - 39 шт.
 - др. мебелью – барной стойкой на 8 чел. – 2 шт.
 - количество посадочных мест в обеденном зале 117 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.

В ходе проверки обнаружены некоторые недостатки: Столовая мебель – столы и скамейки имеют некоторые повреждения, царапины, сколы, стерто в некоторых местах лакокрасочное покрытие; форма сотрудников изношена, требует замены;

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;
- Наличие пищевых отходов: Пищевые отходы имеются в небольшом количестве, утилизируются в специально предназначенные для этого емкости, закрывающиеся крышками.

8. Качество готовой пищи (Таблица 1 - Таблица 7).

Была проведена оценка уровня качества пищи экспертным методом:

- 1) Группа экспертов – председатель и члены комиссии;
- 2) Выбраны изделия по предложению председателя комиссии и повара бригадира: 1) Рассольник, 2) Картофельное пюре, 3) Капуста тушеная, 4) Котлета рыбная 5) Компот из сухофруктов
- 3) Заполнены анкеты: проставлены оценки показателей качества изделия в баллах от 1 до 5.

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделия – Рассольник

Таблица 1

Эксперт	Показатель качества					Итого
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
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	
Оценка с учетом коэффициента весомости	1	1	1	1	1	5

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

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделия – Картофельное пюре

Таблица 2

Эксперт	Показатель качества					Итого
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
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	
Оценка с учетом коэффициента весомости	1	1	1	1	1	5

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

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделия – Котлета рыбная

Таблица 3

Эксперт	Показатель качества					Итого
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
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	
Оценка с учетом коэффициента весомости	1	1	1	1	1	5

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

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделия – Капуста тушеная

Таблица 4

Эксперт	Показатель качества					Итого
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
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	0,204	0,204	0,204	0,204	0,204	
Оценка с учетом коэффициента весомости	1,02	1,02	1,02	1,02	1,02	5

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделия – Плов

Таблица 5

Эксперт	Показатель качества					Итого
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
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	
Оценка с учетом коэффициента весомости	1	1	1	1	1	5

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

показатель для данного вида продукции ■

Сводная таблица экспертных оценок показателей качества изделия – Компот из сухофруктов

Таблица 7

Эксперт	Показатель качества					Итого
	Запах и вкус	Структура (вид в разрезе)	Цвет	Форма	Внешний вид	
	Баллы (от 1 до 5)					
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	
Оценка с учетом коэффициента весомости	1	1	1	1	1	5

Как свидетельствуют расчеты, все образцы готовых блюд оценены обобщенным показателем качества – в 5 баллов

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.

Для повышения качества термической обработки посуды и сокращения времени ее обработки необходима установка посудомоечной машины.

10. 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) Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с утверждённым ежедневным меню;
- 3) Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания;

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- 1) С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- 2) Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой;
- 3) Заменить большую часть обеденных столов и скамеек на новые.
- 4) Приобрести для нужд столовой посудомоечную машину.
- 5) Заменить рабочую форму работников столовой;

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



зам. директора по ВСиДО – Стрюк Е.А.

заведующий хозяйством – Соколова О.Ю.

председатель ПК – Скрыбина Т.В.

председатель родительской общественности –

Бойкова С.С

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

повар- бригадир – Табатчикова О.Д.