

**СПРАВКА № 7**  
**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:**

представителей родительской общественности – Дмитриевой А.А., Григорьевой К.О.

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

составили настоящую справку о том, что «28» января 2022 г. в 10 час. 30 мин. и в 13 час. 30 мин. проведены 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 дозаторы с жидким мылом в количестве 3 штук; 1 шт. - дозатор неисправен
- 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: 6 столов более новые, остальные 16 шт. довольно старые.
  - скамейками на 3 чел. - 39 шт.
  - др. мебелью – барной стойкой на 10 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;



<b>3.</b>	<b>Рис отварной</b>					
1	5	4	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	<b>5</b>	<b>4,66</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>24,66</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,202</b>	<b>0,19</b>	<b>0,202</b>	<b>0,202</b>	<b>0,202</b>	
Средний балл	<b>1,01</b>	<b>0,88</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>	<b>4,92</b>
<b>4.</b>	<b>Морс из клюквы</b>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	4	5	5	5	4	
Средняя арифметическая величина	<b>4,66</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4,66</b>	<b>24,32</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,19</b>	<b>0,205</b>	<b>0,205</b>	<b>0,205</b>	<b>0,205</b>	
Средний балл	<b>0,88</b>	<b>1,025</b>	<b>1,025</b>	<b>1,025</b>	<b>1,025</b>	<b>4,98</b>
<b>5.</b>	<b>Капуста тушеная</b>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	
Средний балл	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>5</b>
<b>6.</b>	<b>Суп солянка</b>					
1	5	5	5	5	5	
2	4	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	<b>4,66</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>24,66</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,19</b>	<b>0,202</b>	<b>0,202</b>	<b>0,202</b>	<b>0,202</b>	
Средний балл	<b>0,88</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>	<b>1,01</b>	<b>4,92</b>
<b>7.</b>	<b>Отбивная куриная в кляре</b>					
1	5	5	5	5	5	
2	4	4	5	4	5	
3	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	<b>4,66</b>	<b>4,66</b>	<b>5</b>	<b>4,66</b>	<b>5</b>	<b>23,98</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,19</b>	<b>0,19</b>	<b>0,208</b>	<b>0,19</b>	<b>0,208</b>	
Средний балл	<b>0,88</b>	<b>0,88</b>	<b>1,04</b>	<b>0,88</b>	<b>1,04</b>	<b>4,72</b>
<b>8.</b>	<b>Блинчики с сгущенным молоком</b>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	5	5	5	5	
Средняя арифметическая величина	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
Коэффициент* весомости	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	
Средний балл	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>5</b>

\*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.

*Как свидетельствуют расчеты, все образцы готовых блюд оценены обобщенным показателем качества – ближе к высшему баллу (5-ти баллам). Три блюда оценены в 5 баллов.*

Как отрицательный момент, следует отметить, что один образец (отбивная из курицы в кляре) получил самую низкую оценку в 4,72 балла.

#### **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 и мытья посуды, а также 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;

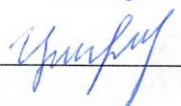
#### **На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:**

- 1) Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- 2) Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой;
- 3) заменить столовую мебель на новую;
- 4) приобрести для нужд столовой посудомоечную машину, по возможности приобрести более современное оборудование;
- 5) необходим ремонт помещений столовой и цеха;


#### **Члены комиссии:**

Председатель комиссии:  инженер по охране труда – Долматова Е.А.

Члены комиссии:  представитель родительской общественности –  
Дмитриева А.А.

 представитель родительской общественности –  
Григорьева К.О.

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

 повар- бригадир – Табатчикова О.Д.