

СПРАВКА № 10

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.,

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 «06» октября 2022 г. в 10 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:

- 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 и антисептики для рук – 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: 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;
- 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) Рассольник, 2) Овощное рагу, 3) Картофельное пюре, 4) Омлет с колбасными изделиями, 5) Драник картофельный, 6) Морс, Компот из изюма

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>Рассольник</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	4	4	4	4	4	20
Коэффициент* весомости	1	1	1	1	1	
Средний балл	1	1	1	1	1	5
2.	<u>Овощное рагу</u>					
1	4	4	5	5	5	
2	4	4	4	4	4	
3	4	4	4	4	4	
4	4	4	4	4	4	
Средняя арифметическая величина	4	4	4,25	4,25	4,25	20,75
Коэффициент* весомости	0,2	0,2	0,2	0,2	0,19	
Средний балл	0,8	0,8	0,85	0,85	0,85	4,15

3.		<u>Картофельное пюре</u>					
1	4	4	5	4	5		
2	4	4	5	5	5		
3	5	5	5	5	5		
4	5	5	5	4	5		
Средняя арифметическая величина	4,5	4,5	5	4,5	5	23,5	
Коэффициент* весомости	0,19	0,19	0,21	0,19	0,21		
Средний балл	0,86	0,86	1,05	0,86	1,05	4,68	
4.		<u>Омлет с колбасными изделиями</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	
5.		<u>Драник картофельный</u>					
1	5	4	4	4	4		
2	5	5	4	4	4		
3	4	5	5	5	5		
4	5	4	4	4	4		
Средняя арифметическая величина	4,75	4,5	4,25	4,25	4,25	22	
Коэффициент* весомости	0,215	0,2	0,193	0,193	0,193		
Средний балл	1,02	0,9	0,82	0,82	0,82	4,38	
6.		<u>Морс, компот из изюма</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 (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 показателем качества выше 4,5 баллов – по высшему баллу (5-ти баллам) оценены три блюда. Ближе с пяти баллам оценено одно блюдо, и менее 4,5 баллов – два блюда.

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) Питание обучающихся школы осуществляется в соответствии с утверждённым ежедневным меню;
- 3) Вкусовые показатели готовых блюд охарактеризованы экспертами вкусными, замечания в основном по ремонту помещений.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- 1) Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- 2) Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой;
- 4) заменить столовую мебель на новую;
- 5) необходим ремонт помещений столовой и цеха;

Члены комиссии: