

## СПРАВКА № 12

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.

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

составили настоящую справку о том, что **«26» января 2023 г. в 10 час. 40 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 электрополотерные 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. - 42 шт.: из них 40 шт.- новые;
  - 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;
- 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) Щи из свежей капусты, 2) макароны с сыром 3) картофель отварной, 4) палочки рыбные, 5) компот с изюмом
  - 2) 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</u></b>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	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
<b>2.</b>	<b><u>макароны с сыром</u></b>					
1	5	4	5	4	5	
2	5	4	5	5	5	
3	4	4	4	5	4	
Средняя арифметическая величина	4,66	4	4,66	4,66	4,66	22,64
Коэффициент* весомости	0,2	0,18	0,2	0,2	0,2	
Средний балл	0,93	0,72	0,93	0,93	0,93	4,44



3.	<u>картофель отварной</u>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	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
4.	<u>Палочки рыбные</u>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	5	5	4	5	5	
Средняя арифметическая величина	5	5	4,66	5	5	24,66
Коэффициент* весомости	0,2	0,2	0,19	0,2	0,2	
Средний балл	1	1	0,99	1	1	4,99
5.	<u>Компот с изюмом</u>					
1	5	5	5	5	5	
2	5	5	5	5	5	
3	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, образец готового блюда (макароны с сыром) оценен показателем качества 4,44 баллов, т.к. Блюдо было немного остывшим. По высшему баллу (5-ти баллам) оценены три блюда и одно блюдо по показателям качества очень близко к пяти баллам.*

#### **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;



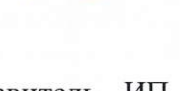
**Выводы:**

- 1) Считать работу по организации питания удовлетворительной;
- 2) Вкусовые показатели готовых блюд охарактеризованы экспертами качественными;
- 3) Замечаний в отношении комплектов столовой мебели для обучающихся нет. Столовая мебель для учащихся обновлена и соответствует всем требованиям санитарной обработки.


**На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:**

- 1) осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания постоянно;
- 2) Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой;
- 3) необходим косметический ремонт помещений обеденного зала (стены);

**Члены комиссии:**

Председатель комиссии:  инженер по охране труда – Долматова Е.А.  
Члены комиссии:  заведующий хозяйством – Соколова О.Ю.  
 представитель родительской общественности –  
Дмитриева А.А.

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

 повар- бригадир – Табатчикова О.Д.