

**СПРАВКА № 13**  
**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 – Григорьевой К.О.

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

составили настоящую справку о том, что **«30» января 2023 г.** в 14 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) Рыба (горбуша) под сырной корочкой,
  - 2) пюре картофельное
  - 3) котлеты куриная,
  - 4) брокколи отварное;

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<br>(вид в разрезе) | Цвет | Форма | Внешний вид |       |
|                                 | Баллы (от 1 до 5)               |                              |      |       |             |       |
| <b>1.</b>                       | <b><u>Рыба (горбуша)</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>Пюре картофельное</u></b> |                              |      |       |             |       |
| 1                               | 5                               | 4                            | 5    | 5     | 5           |       |
| 2                               | 5                               | 5                            | 5    | 5     | 5           |       |
| 3                               | 5                               | 4                            | 5    | 5     | 5           |       |
| Средняя арифметическая величина | 5                               | 4,33                         | 5    | 5     | 5           | 24,33 |
| Коэффициент* весомости          | 0,2                             | 0,18                         | 0,2  | 0,2   | 0,2         |       |
| Средний балл                    | 1                               | 0,78                         | 1    | 1     | 1           | 4,78  |



| 3.                              | <b>Котлета куриная</b>   |      |     |     |     |       |
|---------------------------------|--------------------------|------|-----|-----|-----|-------|
| 1                               | 5                        | 5    | 5   | 5   | 5   |       |
| 2                               | 5                        | 5    | 5   | 5   | 5   |       |
| 3                               | 5                        | 4    | 5   | 5   | 5   |       |
| Средняя арифметическая величина | 5                        | 4,66 | 5   | 5   | 5   | 24,66 |
| Коэффициент* весомости          | 0,2                      | 0,19 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |       |
| Средний балл                    | 1                        | 0,88 | 1   | 1   | 1   | 4,88  |
| 4.                              | <b>Брокколи отварное</b> |      |     |     |     |       |
| 1                               | 5                        | 4    | 5   | 5   | 5   |       |
| 2                               | 5                        | 5    | 5   | 5   | 5   |       |
| 3                               | 5                        | 4    | 5   | 5   | 5   |       |
| Средняя арифметическая величина | 5                        | 4,33 | 5   | 5   | 5   | 24,33 |
| Коэффициент* весомости          | 0,2                      | 0,18 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |       |
| Средний балл                    | 1                        | 0,78 | 1   | 1   | 1   | 4,78  |

\*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, по высшему баллу (5-ти баллам) оценено одно блюдо – рыба (горбуша), остальные блюда по показателям качества очень близко к высшему баллу.*

#### **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;

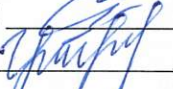
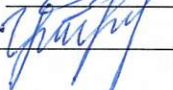
#### **Выводы:**

- 1) Считать работу по организации питания удовлетворительной;
- 2) Вкусовые показатели готовых блюд охарактеризованы экспертами качественными;


**На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:**

замечаний и рекомендаций нет

**Члены комиссии:**

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

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

 повар- бригадир – Табатчикова О.Д.