

Справка по изучению организации питания в МАОУ «СОШ №40»

Комиссия в составе:

Ташеева Т.Н., заместитель директор - председатель комиссии;
Воробьева И.М., социальный педагог- заместитель председателя комиссии;
Меренкова Н.М., заместитель директора, член комиссии;
Самотканова С.А., фельдшер - член комиссии;
Теслик А.В., представитель родительской общественности;
Лазан Ю.С., - представитель Совета отцов.

В присутствии заведующего производством Н.Л. Крохмаль, составили настоящую справку о том, что 17.01.2022 года в 11.50. проведено изучение организации питания в школе.

В ходе изучения выявлено:

При обеденных залах столовой установлено 8 умывальников с холодной и горячей водой, все умывальники в рабочем состоянии;

Рядом с умывальниками находятся одноразовые бумажные полотенца;

Наличие мыла: имеется

Наличие дезинфицирующих средств: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приёма пищи учащимися: имеется

Соблюдение интервалов между приемами пищи: соблюдаются, не менее 2 часов.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ташееву Т.Н., Меренкову Н.М., заместителей директора.

Дежурство педагогов: организовано в соответствии с графиком.

Чистота зала: зал содержится в чистоте, после каждого приёма пищи производится уборка.

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: следов насекомых, грызунов не обнаружено.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столы, стулья. Количество посадочных мест 251 (две столовые).

Количество питающихся в 1 перемену: 180 (2 столовые)

Внешний вид поваров: работники столовой находятся в медицинских масках и перчатках.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд: имеется в наличии специальный инвентарь.

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние: соответствует требованиям

-наличие 2 комплектов подносов: имеется

-наличие 2 комплектов столовых приборов: имеется гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: имеется, доступно для визуального восприятия.

Соответствие рационов питания утверждённому меню: соответствует

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи: согласно Нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следующее: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: одни и те же блюда не повторяются в течение дня и двух смежных дней, в рационе имеются фрукты.

Наличие бракеражной комиссии, количество членов: 5

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: от всех

Наличие и место расположения контрольных блюд: пробы блюд находятся в холодильнике.

Ассортимент буфетной продукции: имеются в наличии

Создание условий для детей с пищевыми особенностями: применяется индивидуальный подход.

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи: основная масса детей не оставляет недоеденную пищу в тарелках.

Выборочный опрос показал, что 92% опрошенных учащихся удовлетворены системой организации питания в школе и санитарным состоянием столовой.

Но есть учащиеся, которые отмечают, что им не всегда нравятся приготовленные блюда, так как готовят нелюбимую пищу. Маленький ассортимент буфетной продукции.

Качество приготовленной пищи

Дата	Наименование приёма пищи	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание	Качество блюда			
Эстетическое оформление	Органолептическая оценка				Соблюдение температурного режима			
		17.01.2022	Обед: Салат из свеклы, солянка	Блюда доведены до готовности			Соответствует нормативам	Внешний вид блюда оформлен эстетично