

СПРАВКА № 1 от 11.09.2024г.

по изучению организации питания в общеобразовательной организации МБОУ СОШ №12 г. Ижевска

Основание: плановая проверка

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тагиева Татьяна Викторовна

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания Хазиахметова Любовь Владимировна

родитель Волкова Елена Юрьевна

родитель Залилова Разина Мусаевна

родитель Закирова *Рафания Рашиевна*
родитель Хабидушина Розалия Фаритовна

В присутствии директора МБОУ СОШ №12 Вятчаниной Оксаны Ивановны составили настоящую справку о том, что 11 сентября 2024 г. в 08 час.40 мин. Проведено изучение организации питания в МБОУ СОШ №12.

В ходе изучения выявлено:

- при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве пяти штук, подведена горячая и холодная вода, все умывальники в исправном состоянии, чистые;
- рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук, оба в исправном состоянии;
- жидкое мыло в наличии на каждом умывальнике;
- график работы столовой в наличии на видном месте на двери в обеденный зал;
- график приема пищи обучающихся имеется на информационном стенде и у сотрудников столовой.

Дети питаются в соответствии с графиком.

Продолжительность перемены достаточная для приема пищи. За перемену дети успевают спокойно покушать.

В обеденном зале работают две зальные, для накрытия столов обучающихся не привлекают. Зальные начинают накрытие столов за 5 минут до звонка на

перемену. К началу приема пищи столы накрыты. Классы в столовую приходят вовремя, еда на столах остывать не успевает. Еда в тарелках на столах теплая.

Охват горячим питанием обучающихся начальной школы 100%. Дети питаются организовано с предварительным накрытием, согласно поданным заявкам. На момент проверки в столовой питаются 1а,1б,1в,1г классы. В столовую дети приходят с классным руководителем. До входа в столовую дети под присмотром классных руководителей моют руки. Во время приема пищи классный руководитель наблюдает за учениками. После приема пищи дети уносят использованную посуду на специально отведенный стол.

Обеденный зал чистый. После каждого приема пищи зальные производят влажную уборку: протирают столы, табуреты, пол.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами столом для грязной посуды, столом для чистой посуды, все столы имеют соответствующую маркировку); количество посадочных мест в обеденном зале - 100. Мест для приема пищи обучающимся хватает.

Все сотрудники столовой работают в спецодежде, масках и перчатках.

Накрытие столов эстетическое:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное;
- наличие бумажных салфеток на каждом столе по количеству сидящих;
- столовые приборы и посуда чистые;
- тарелки и стаканы без сколов и трещин.

Меню размещено на сайте школы и в школе на информационном стенде и в столовой на видном месте, подаваемые блюда соответствуют меню.

Контрольные блюда расположены на раздаче на видном месте.

Каждую перемену, помимо накрытия комплексных блюд, работает буфет. Ассортимент буфетной продукции достаточный.

Пищевые отходы после приема пищи имеются в незначительном количестве. Во время проверки были опрошены дети. Со слов детей еда вкусная, большинство детей порции съедает, завтраком дети наедаются. Многие дети завтракают дома, поэтому в школе завтрак съедают без желания.

Членами комиссии была проведена органолептическая экспертиза блюд, проверено соблюдение температурного режима и веса выхода готового блюда.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Качество блюда		
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.09.2024	Завтрак	Завтрак доведен до готовности, изделия не пригоревшие, не пережарены.	Вес готового блюда 320г /200мл: Каша гречневая рассыпчатая 150 г; Фрикадельки «Петушок» 70 г; Соус красный основной 50г; Компот из кураги 200 мл; Батон 50г.	Вес готового блюда 320 г / 200 мл: Каша гречневая рассыпчатая 150 г; Фрикаделька «Петушок» 70 г; Соус красный основной 50 г. Компот из кураги 200 мл; Батон 50 г.	Внешний вид блюда эстетический	Готовое блюдо имеет вид и цвет готового блюда, приятного запаха готовой пищи. Блюдо обладает вкусом готовой пищи.	Каша гречневая рассыпчатая 65 °С; Фрикаделька «Петушок» 74 °С; Компот из кураги 17 °С;	

На основании выше изложенного Комиссия установила: на момент проверки замечаний нет.

Председатель комиссии

Тазиева Татьяна Викторовна

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания Хазиахметова Любовь Владимировна

родитель Волкова Елена Юрьевна

родитель Залилова Разина Мусаевна

родитель Закирова

Рахима Рашиевна

родитель Хабидушина Розалия Фаритовна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации



Директор МБОУ СОШ №12

Вятчанина О.И.