

СПРАВКА № 7 от 15.03.2023г.
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 в школе Хазиахметова Любовь Владимировна;

родитель Ливанова Ольга Николаевна

родитель Асфанова Лейсан Флюоровна

родитель Залилова Разина Мусаевна

В присутствии директора МБОУ СОШ №12 Вятчаниной Оксаны Ивановны составили настоящую справку о том, что 15 марта 2023 г. в 14 час.55мин. 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, имеются бумажные полотенца в количестве 2 штук;
- жидкое мыло в наличии на каждом умывальнике; в наличии санитайзеры с антисептиком для обработки рук в рабочем состоянии;
- над умывальниками висят плакаты с рекомендациями как правильно мыть руки;
- 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. Для приема пищи классные руководители приводят детей вовремя. За перемену дети успевают спокойно покушать.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на учителя начальных классов Хазиахметову Любовь Владимировну. Она ежедневно следит за организацией питания.

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. Суп и второе блюдо в тарелках на столах теплые.

Охват горячим питанием обучающихся начальной школы 100%. Дети питаются организовано с предварительным накрытием, согласно поданным заявкам. На момент проверки в столовой питаются 3а, 3б, 3в, 4в 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 обедов, 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, обедом дети наедаются.

Членами комиссии была проведена органолептическая экспертиза блюд, было контрольное взвешивание готового блюда, проверено соблюдение температурного режима выхода готового блюда.

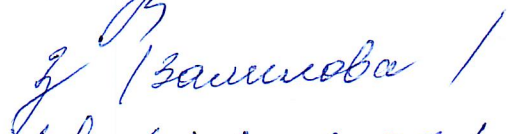
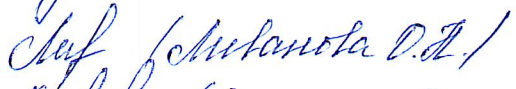

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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	
15.03.2023	Обед	Обед доведен до готовности, изделия не пригоревшие, не пережарены.	Вес готового блюда 752г: Уха со взбитым яйцом (минтай) – 200г; Котлета домашняя – 90г; Макаронные изделия отварные с маслом – 160г; Соус красный основной – 50г; Чай с молоком – 200мл; Батон – 52г.	Путем взвешивания 3 порций установлено: Вес готового блюда <u>752</u> г. Уха со взбитым яйцом (минтай) – <u>200</u> г; Котлета домашняя – <u>91</u> г; Макаронные изделия отварные с маслом – <u>158</u> г; Соус красный основной – <u>50</u> г; Чай с молоком – <u>200</u> мл; Батон – <u>53</u> г.	Внешний вид блюда эстетический	Готовое блюдо имеет вид и цвет готового блюда, приятного запаха готовой пищи. Блюдо обладает вкусом готовой пищи.	Уха со взбитым яйцом (минтай) – <u>75</u> °C; Котлета домашняя – <u>65</u> °C; Макаронные изделия отварные с маслом – <u>65</u> °C; Соус красный основной – <u>62</u> °C; Чай с молоком – <u>75</u> °C;	

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

Председатель комиссии  Тазиева Татьяна Викторовна

Члены комиссии:
ответственный за организацию питания в школе Хазиахметова Любовь Владимировна

родитель  /
родитель  /
родитель  /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ №12



Вятчанина О.И.