СПРАВКА № 3 от 15.11.2023г.

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

Основание: плановая проверка

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Тазиева Татьяна Викторонвна

Члены комиссии:

ответственный за организацию питания в школе Хазиахметова Любовь Владимировна;

родитель Прокопьева Айгуль Маратовна 2„А"

родитель Гарева Ксения Владимировна 2„в"

родитель Мурташина Светлана Ильдаровна 2„б"

В присутствии директора МБОУ СОШ №12 Вятчаниной Оксаны Ивановны составили настоящую справку о том, что 15 ноября 2023 г. в 14 час.00 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; в наличии санитайзеры с антисептиком для обработки рук в рабочем состоянии;
- 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, так как входит в состав бракеражной комиссии.

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 момеб́нт проверки в столовой питаются 2а, 2б, 2в, 3б 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, обедом дети наедаются. Многие дети плотно кушают дома, поэтому в школе обед съедают без желания.

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

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.11.2023	Обед	Обед доведен до готовности, изделия не пригоревшие, не пересушенные.	Вес готового блюда 536,5г /200мл: Суп картофельный с горохом и курицей – 200/12,5г; Макароны с курицей – 200г; Чай с молоком – 200мл; Булочка (хлеб) «Здоровье» из ржаной муки – 54г; Соус сметанный - 50г.	Путем взвешивания 3 порций установлено: Вес готового блюда 540 г/ 200 мл.	Внешний вид блюда эстетический	Готовое блюдо имеет вид и цвет готового блюда, приятного запаха готовой пищи. Блюдо обладает вкусом готовой пищи.	Суп картофельный с горохом и курицей – 65 C^0; Макароны с курицей – 75 C^0; Чай с молоком – 14 C^0; Соус сметанный - 75 C^0.	

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

Председатель комиссии Тазиева Татьяна Викторонвна

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

родитель Прокопьева Айгуль Марановна

родитель Гарева Ксения Владимировна

родитель Мурзиязина Светлана Ильдаровна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор МБОУ СОШ №12 Вятчанина О.И.