

СПРАВКА №4
по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении
МБОУ "Крутовская ООШ"

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: *Мыцына Л.В.* - заместитель директора МБОУ "Крутовская ООШ"

Члены комиссии: *Червонных Т.М., Червонных Л.А.* - члены Совета родителей (законных представителей), *Федорус С.В.* - ответственный за организацию питания в школьной столовой.

В присутствии: *Малаховой Л.А.* - повара столовой, составили настоящую справку о том, что «17» мая 2022 г. в 12 час. 50 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ "Крутовская ООШ".

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 штук

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве: 3 рулонов; в наличии жидкое мыло, перед входом в столовую обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожного антисептика (септанайзер)

Наличие графика работы столовой: *есть*

Наличие графика приема пищи учащихся: *есть*

Продолжительность перемены: 20 минут, учащиеся успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *на социального педагога Федорус С.В.*

дежурство педагогов: *осуществляется по графику*

чистота зала: *обеденный зал в удовлетворительном состоянии, уборка осуществляется после каждого приема пищи*

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: *столами, скамьями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; количество посадочных мест в обеденном зале достаточно - 36*

Количество питающихся в 1 перемену: *13 человек*

Внешний вид работников столовой: *у работников столовой имеются медицинские книжки с допуском к работе. В процессе визуального контроля было отмечено, что сотрудники столовой работают в надлежащей опрятной, чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головных уборах, длинные волосы заколоты. У работников столовой отсутствуют гнойничковые, простудные, кишечные заболевания. Контроль за состоянием здоровья персонала столовой фиксируется ежедневно в Журнале здоровья.*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: *столы чистые*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды: *имеются*

-гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: *столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов*

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: *меню в общедоступном месте - на стенде, перспективное меню в наличии*

Соответствие рационов питания утвержденному меню: *рацион питания соответствует утвержденному меню*

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи: *учащиеся обеспечены питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, рацион питания. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся обед приготовлен на основе примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов (СанПиН 2.4.5.3648-20).*

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: *в течение третьей четверти разнообразными были овощные салаты, фрукты.*

Наличие бракеражной комиссии, количество членов: *бракеражная комиссия в составе 3-х человек (приказ от 31.08.2021 г. №277) от всех партий приготовленных блюд снимает бракераж, фиксируя в Журнале бракеража*

Наличие и место расположения контрольных блюд: *суточные пробы имеются в наличии и хранятся в шкафу-холодильнике*

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями: *детей с пищевыми особенностями в учреждении нет*

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи: *пищевых отходов после приема пищи немного (1,5-2 л), в основном - это каша.*

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей)): *со слов учащихся, питание в столовой их удовлетворяет*

Качество готовой пищи:

Дата	Наименование приема пищи	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню, г	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.05.2022	обед	щи из свежей капусты с картофелем, котлеты мясные, каша пшеничная рассыпчатая доведены до готовности	щи из свежей капусты с картофелем - 200/10; котлеты мясные-90; каша пшеничная - 150; салат с красной консервированной фасолью-60; компот из смеси сухофруктов - 200; хлеб пшеничный -30; хлеб ржано-пшеничный-40	Блюда (щи из свежей капусты с картофелем, котлеты мясные, каша пшеничная рассыпчатая, салат с красной консервированной фасолью компот из смеси сухофруктов) прошли оценку по норме выхода	Внешний вид блюд удовлетворительный	Запах и вкус блюд чистый, без посторонних, привкусов и запахов	Щи из свежей капусты с картофелем при раздаче имели температуру 76 градусов; котлеты мясные- 70 градусов, каша пшеничная рассыпчатая - 75 градусов; компот из смеси сухофруктов -14 градусов	

Выводы: *питание учащихся МБОУ "Крутовская ООШ" осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания. Технологическое оборудование столовой в исправном состоянии, в наличии имеются термометры, спецодежда, инвентарь. Условия хранения инвентаря удовлетворительные. На пищеблоке имеются дезинфицирующие средства, соблюдаются гигиенические требования по уборке помещения и мытью посуды. Осуществляется проверка качества поставляемой продукции и сырья.*

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: работникам пищеблока с целью соблюдения требований санитарного законодательства повышать свою компетентность, участвуя в вебинаре «Организация ежедневной работы пищеблока в образовательной организации» (02 июня 2022 г., 15:00 – 17:00 по МСК в online формате), в ходе которого запланировано рассмотрение следующих вопросов: нормативно-правовая документация пищеблока, требования, предъявляемые к документам пищеблока, требования к оборудованию пищеблока в образовательной организации, основные требования к продуктам: безопасность и качество поступающих на пищеблок продуктов, детского питания, новые правила и инструкция для входного контроля при приемке продуктов питания, требования к хранению продуктов в соответствии с действующими СанПиН, карта контроля за хранением продуктов, требования к отбору суточной пробы блюд, приготовленных в пищеблоке.

Председатель комиссии _____ Л.В. Мыцына

Члены комиссии _____ Т.М. Червонных

_____ Л.А. Червонных

_____ С.В. Федорус