

Справка
по организации питания в общеобразовательной организации
МБОУ «Борисовская средняя общеобразовательная школа №2»
(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Воскобойник Валентина Сергеевна – заместитель директора

Члены комиссии:

-
- Алейник Елена Анатольевна, социальный педагог;
 - Спицына Елена Владимировна, педагог-психолог;
 - Кульбака Сабина Маратовна, (статус: родитель);
 - Волкова Анастасия Александровна, (статус: родитель);
 - Федорова Елена Сергеевна (статус: родитель, председатель управляющего совета);
 - Веприк Татьяна Михайловна – медицинская сестра детской консультации поликлиники (по согласованию с ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ)
 - Барило Владимир Анатольевич, представитель Совета отцов.

Члены комиссии составили настоящую справку о том, что в течение периода обучения текущего 2023-2024 учебного года посетили столовую 19 сентября 2023 года. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации в присутствии шеф-повара Желябиной О.А.

В ходе изучения выявлено: при входе в столовую установлены умывальники в количестве - 5 штук; подведена вода холодная и горячая, замечаний нет; рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 5 штук; есть мыло и дезинфицирующие средства.

Наличие графика работы столовой с 8.00 – до 16.00., имеется график приема пищи. Продолжительность - 20 минут. Обучающиеся успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Желябина О.А. – шеф-повар столовой

В столовой организовано дежурство обучающихся и педагогов. Но на момент проверки не у всех дежурных были в наличии бейджики с указанием функции дежурного. Составлен график дежурства в столовой обучающихся и учителей.

Обеденный зал соответствует требованиям СанПин.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале - 275. Посадочных мест достаточно. Обучающиеся завтракают и обедают в соответствии с графиком.

Само помещение столовой чистое, светлое, хорошо проветриваемое (проветривание производится после каждой перемены), неприятный запах отсутствует. На стене размещены стенды с меню. Мебель легкая современная, комфортная.

Внешний вид поваров соответствует требованиям СанПин.

Сотрудники столовой в чистой, опрятной одежде. Волосы убраны под колпаки. По мере необходимости работники столовой протирают столы.

Эстетичность накрытия столов; гигиеническое состояние столов соответствуют требованиям; в наличии 2 комплекта подносов и столовых приборов; гигиеническое состояние столовых приборов – соответствуют требованиям СанПин

Наличие и доступность размещения меню и буфетной продукции:

Меню обновляется ежедневно шеф-поваром Желябиной О.А. Имеется стенд для меню. Соответствие рационов питания утвержденному меню – соответствует.

Продукты находятся в отдельном помещении, хранятся аккуратно.

Наличие и место расположения контрольных блюдов:

Имеется холодная витрина для блюдов. Сняв пробу с дежурного блюда, членами Комиссии было отмечено, что блюда свежие, блюда теплые, приятные. Напиток также приятен на вкус. Хлеб свежий.

Ассортимент буфетной продукции – отсутствует.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Продолжить соблюдать требования санитарных норм.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся администрации учреждения постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Комиссия рекомендует классным руководителям 1-11 классов провести среди обучающихся разъяснительную работу о необходимости гигиены и пользе горячего питания.

Председатель комиссии: Воскобойник Валентина Сергеевна – заместитель директора МБОУ «Борисовская СОШ №2» Воскобойник

Члены комиссии:

- Алейник Елена Анатольевна – социальный педагог Алейник
- Спицына Елена Владимировна, педагог-психолог Спицына
- Кульбака Сабина Маратовна, (статус: родитель) Кульбака
- Волкова Анастасия Александровна, (статус: родитель) Волкова
- Федорова Елена Сергеевна (статус: родитель, председатель управляющего совета) Федорова
- Веприк Татьяна Михайловна – медицинская сестра детской консультации поликлиники (по согласованию с ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ») Веприк
- Барило Владимир Анатольевич, представитель Совета отцов Барило

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.09.2023		Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.	Выход блюд согласно меню	Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты свиные» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 70 г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 68 г, второй – 74 г, третьей – 76 г. Средняя масса готового блюда составляет	Соответствует требованиям	Соответствует требованиям	Температурный режим отпуска готовых блюд соблюдается	

		<p>73 г ((68 г +74 г + 76 г)/3 порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 68 г (70 г * 97%), в сторону увеличения до 76 г (70 г * 103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты свиные» прошло оценку по норме выхода.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).