

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Никольская средняя общеобразовательная школа»
Солнцевского района Курской области

306120 Курская область, Солнцевский район, д. Ивановка, ул. Жуковка, 29
Тел. (471-54)2-26-31, e-mail: Nicscool67@yandex.ru.

СПРАВКА
по изучению организации питания в
МКОУ «Никольская СОШ» Солнцевского района Курской области

основания: анализ работы школьной столовой, ее санитарного состояния, соответствие меню фактически приготовленным блюдам.

Комиссия в составе: Председатель комиссии – Соловьева Т.А.

Члены комиссии: Асеева И.Н., Сороковых, Н.В. Квасова Ю. А., Березина Т.В., Корогодова Т.В. в присутствии директора школы Кульпиновой С.Г. составили настоящую справку о том, что «21» сентября 2022 г. в 09 час. 15 мин. проведено изучение организации питания МКОУ «Никольская СОШ» Солнцевского района Курской области.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 3 штук, подведена холодная вода,

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 3 штук.

Наличие мыла: имеется жидкое мыло во флаконах с дозатором в количестве 3-х штук.

Наличие графика работы столовой: график работы столовой размещен в обеденном зале в доступном месте.

Наличие графика приема пищи обучающихся: график разработан и утвержден директором школы. Каждый класс завтракает и обедает согласно графику в определенное время.

Продолжительность перемены: завтрак- 10 минут (после 1 и 2 уроков), обед- 20 минут (после 3 и 4 уроков). За каждым классом в столовой закреплены определенные столы.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: заместитель директора Соловьева Т.А.

Дежурство обучающихся в столовой: дежурство организовано на каждой перемене.

Сервировку столов осуществляют дежурные учащиеся (до 14 лет под контролем классного руководителя). После окончания приема пищи учащиеся 1-4 классов вместе с учителем и дежурными по столовой, а учащиеся 5-11 классов самостоятельно, собирают и относят посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

Дежурство педагогов: на каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания. Во время приема пищи в зале присутствуют классные руководители.

Чистота зала: по окончании каждой перемены производится уборка зала и столов, которые протираются влажной чистой марлевой ветошью, заранее продезинфицированной. По окончании рабочего дня столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью - столами, стульями .

Количество посадочных мест в обеденном зале: столовая рассчитана на 40 посадочных мест, этого количества достаточно для размещения обучающихся, обедающих по установленному графику.

Внешний вид поваров соответствует санитарным требованиям. Спецодежда чистая, тщательно отглажена, волосы аккуратно убраны под колпак, ногти коротко острижены, без лака, ювелирные

украшения и другие бьющиеся предметы отсутствуют. Работники пищеблока имеют медицинские книжки, медицинские обследования проходят своевременно.

Эстетичность накрытия столов: столовая оборудована стандартной мебелью упрощенной конструкции, гигиеническое состояние столов удовлетворительное. На столах имеются салфетки. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и чайной посуды. Имеется второй комплект посуды. Гигиеническое состояние посуды удовлетворительное.

Наличие и доступность размещения меню: ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и их названия.

Соответствие рационов питания утвержденному меню.

На момент проверки было представлено 10-дневное меню, согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области и утвержденное приказом директора общеобразовательного учреждения № 1-185 от 01.09.2022г. Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. С учетом возраста обучающихся соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Питание организовано с учетом требований сбалансированного питания с максимальным использованием овощей и фруктов. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы проводится С-витаминизация 3-х блюд. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. До начала раздачи качество готовых блюд проверяется бракеражной комиссией с соответствующей записью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда расположены на линии раздачи

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Признать удовлетворительной работу школы по организации питания учащихся.
2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.
3. Работникам пищеблока продолжать руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами.

Члены комиссии:

Соловьева Т.А.

Сороковых Н.В.

Березина Т.В.

Асеева И.Н.

Квасова Ю.А.

Корогодова Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации



Качество готовой пищи

Таблица 1

Дата	Наименование приема пищи (Завтрак, обед и(или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Критерии оценки					Примечание
			Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция (2))	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
21.09.2022	Обед Икра свекольная Суп картофельный с горохом Котлета из свинины с соусом Рис отварной Компот из свежих яблок	Блюда доведены до готовности.	Выход блюд соответствует разработанному и утвержденному меню	Проведено контрольное взвешивание 3 порций. Средняя масса блюд не имеет отклонений	Внешний вид блюд соответствует технологии приготовления. Посторонних примесей и загрязненности не обнаружено	Первое и второе блюдо имеют запах свежеприготовленных блюд. На вид, цвет отклонений от требуемых не обнаружено	Температурный режим на выдаче блюд соблюдается. Первое блюдо и чай имеют температуру 70 градусов, второе блюдо – 60 градусов	-

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).