

СПРАВКА
по изучению организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность

МОУ «Начальная школа с.Таврово»
Плановая.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Аксёнова Светлана Николаевна.

Члены комиссии:

Грибач А.Т., родительница 1 класса;
Тимофеева М.И., родительница 2 класса;
Дмитриева В.А., родительница 3 класса;
Дешковская Е.В., родительница 4 класса.

В присутствии Бугаёвой Н.Ф., ответственного по питанию, Тарасовой Н.А., медицинской сестры составили настоящую справку о том, что «26» октября 2023г. в 12 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 штук;
имеется холодная и горячая вода.

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 штук;

Наличие мыла имеется.

Наличие графика работы столовой имеется.

Наличие графика приёма пищи обучающимися имеется.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) да успевают.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Бугаёву Наталью Федоровну, социального педагога, дежурство обучающихся в столовой (как организовано) по два дежурных от класса, дежурство педагогов классные руководители 1, 2, 3 и 4 класса.

чистота зала чисто.

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);
количество посадочных мест в обеденном зале 64, достаточно.

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров опрятный, соответствует СанПин (имеется костюм, фартук, головной убор, рукава закатаны, обувь закрытая).

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов чисто

— наличие 2-х комплектов подносов да

— наличие 2-х комплектов столовых приборов да

— гигиеническое состояние столовых приборов чистые, сколов на посуде не наблюдается.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:
буфет в МОУ «Начальная школа с.Таврово» отсутствует.

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии, в специально отведенном месте.

Ассортимент буфетной продукции отсутствует.

Наличие пищевых отходов: имеется в наличии.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)


Качество готовой пищи (Таблица 1).

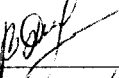
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:


1. Ежедневно педагогам контролировать мытьё рук.
2. Продолжать воспитательную работу с детьми и их родителями по формированию привычки правильно питаться.

Члены комиссии:

 Грибач А.Т.

 Тимофеева М.И.

 Дмитриева В.А.

 Дешковская Е.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

И.о. директора


 С.Н. Аксёнова

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда	
26.10.2023	обед	Щи из свежей капусты и картофелем со сметаной блюдо доведено до готовности	200/10	201/10	Все овощи целые, не помятые	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³ В меру соленый, ароматный, жидкая.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд соответствует
		Спагетти с мясным соусом блюдо доведено до готовности	90/150	92/151	Сохранена форма.	В меру соленые, без посторонних запахов, в меру проваренные, не слипаются.	

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), выполненный с помощью чувств человека.

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на $\pm 3\%$.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215г, второй – 226г, третьей – 223г. Средняя масса готового блюда составляет 221г ((215г + 226г + 226г)/3порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213г (220г * 91%), в сторону увеличения до 227г (220г * 103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.