

**Справка по изучению организации питания в общеобразовательной  
организация МБОУ СОШ №4 г. Шебекино Белгородской области**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Коровянская О.И., заместитель директора.

Члены комиссии: заместитель директора - Тарасова О.А.; классный руководитель 8 класса «А» – Карайченцева Н.Н.; классный руководитель 4 класса «В» -Писаренко С.Н.; классный руководитель 1 класса «Б» - Мамедова М.А.; представитель родительской общественности Чернышева Н.В. в присутствии шеф-повара Дрокиной Г.В. составили настоящую справку о том, что

«13» апреля 2022 г. в 9 час 45 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-11 классов (завтраки) в количестве 683 человек.

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста учащихся в примерном меню 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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник Калининко Н.Е. следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет фельдшер школы Калининко Н.Е. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить:
  - за явкой классных руководителей при приеме обучающимися пищи,
  - за поведением детей в столовой.
3. Классным руководителям:
  - следить за соблюдением санитарно- гигиеническим норм при приеме пищи,

13.04.2022 г.  
Члены комиссии:

Со справкой ознакомлена шеф-повар

Дрокина Г.В.



Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Приложение 1	
		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)	
13.04 2022	Завтрак Суп молочный с пшеничной крупой, чай с сахаром, молоко 0,2 3,2%	доведено до готовности, суп средней густоты, пшено хорошо разварено, слегка сладковатый на вкус, чай сладкий, температура подачи 75С	соответствует	суп молочный 150г, молоко 200мл, чай 200 мл	блюдо доведено до готовности	Суп средней густоты, пшено хорошо разварено, слегка промаслен, температура подачи 75 градусов, доведен до готовности. Чай сладкий, температура подачи 75С	