**СПРАВКА**

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Вознесеновская средняя общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области»**

(наименование учреждения)

*Контроль над организацией питания (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции,         контрольные порции. Соблюдение двух недельного меню*

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Белоножко Лариса Викторовна.

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе - Луцева Валентина Сергеевна.

Ответственный за организацию питания многодетных детей в школе – Подставкина Татьяна Алексеевна.

заведующая детским садиком Герасимова А.Н.

медицинский работник Закурдаева Н.В.

Повар Драчева В. В.

председатель родительского комитета - Верепчан Анна Игоревна.

представитель родительского комитета - Чуркина Елена Сергеевна.

В присутствии заведующей столовой Бавыкиной Валентины Николаевны,

составили настоящую справку о том, что «\_\_8\_\_» октября 2020 г. в \_10\_\_\_\_ час. \_10\_\_\_\_ мин. и 13.05. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации ( завтрак и обед).

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве *7 шт;*

*холодная , горячая вода имеется*

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 *шт;*

*состояние рабочее*

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла, антисептика *имеется*   
Наличие графика работы столовой *имеется*

Наличие графика приема пищи обучающихся *имеется*

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *завтрак 15 мин., обед -20 мин.*

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *заместителя директора Луцеву В.С.*

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) *дежурного администратора( согласно утвержденного графика)*

дежурство педагогов *заместителя директора Луцеву В.С.*

чистота зала - *удовлетворительно.*

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамейками); количество посадочных мест в обеденном зале *150 мест. ( в условиях пандемии посадка производиться согласно рекомендациям СанПин)*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *повара с спец. одежде , волосы убраны в колпак, обувь сменная на резиновой основе, руки ухожены в перчатках.*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *удовлетворительно.*

- наличие 2-х комплектов подносов в наличии *1 комплект*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов - *1,5 комплекта.*

- гигиеническое состояние столовых приборов *удовлетворительно.*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: *- отсутствует.*

Соответствие рационов питания утвержденному меню – *10 дневное меню, соответствует.*

Наличие и место расположения контрольных блюд: *на виду специально отведенное место.*

Ассортимент буфетной продукции - *отсутствует.*

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрёщенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Комиссия установила, что 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. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденного зала 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.

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.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд.

Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной спец.одеждой.

Медицинский работник следит за организацией питания в ДОУ, 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, 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.

Классные руководители 8-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о

необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Члены комиссии:

Луцева В.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подставкина Т.А..\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Герасимова А.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Закурдаева Н.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Драчева В. В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Куликова Э.Б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Чуркина Е.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор МБОУ «Вознесеновская СОШ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Белоножко

Приложение 1

**Изучение качества готовой пищи**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник | Критерии оценки | | | | | | |
| Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | | | Примечание |
| Эстетическое оформление (внешний) вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |
| 8.10.2020 | Завтрак-суп молочный с вермишелью | доведено до готовности | 200 | 198 | приятный | Вкусно,  положительный | +650 |  |
| 8.10.2020 | Обед  Суп гречневый  Плов из цыпленка  кампот | доведено до готовности | 200  150\50(6-11лет)  200 | 202  200  200 | приятный | Вкусно, положительный | +650  +650  +140 |  |

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).