

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»**  
**текущий контроль**  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Юнг Т.Н., заместитель директора.

Члены комиссии:

- Власова С.Н., инструктор по труду;
- Волобуева Н.П., социальный педагог;
- Некрасова Н.И., медицинский работник школы;
- Косинова М.В., заведующая хозяйством;
- Емельянова И.А., представитель общешкольного Совета родителей;
- Сироткин А.С., представитель Совета отцов;
- Романенко В.М., классный руководитель 4а класса

В присутствии **повара Коняевой Л.И.**  
составили настоящую справку о том, что «24» октября 2023 г. в 09 час. 30 мин.  
Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

перед обеденным залом столовой установлены умывальники в количестве 10  
штук; **имеется холодная и горячая вода,**

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

**имеются бумажные полотенца**

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

**имеется**

Наличие графика работы столовой

**имеется**

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

**обучающиеся успевают принять пищу**

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: **ответственный за организацию питания Юнг Т.Н., заместитель**  
**директора**

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в  
период дежурства детей) **- нет**

дежурство педагогов **дежурство педагогов в столовой организовано**

чистота зала **в обеденном зале чисто убрано**

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и  
др. мебелью);

**количество посадочных мест в обеденном зале столовая оборудована**  
**комфортной мебелью, мест для обучающихся достаточно**

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров **повара в форме, перчатках**

ОТДЕЛ  
НАУЧНО-ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

- Классификация в работе:  
Ученый классификация: Юнг Т.П., ...  
Классификация:  
- Александров А.И., инструктор по труду  
- Александров А.И., социальный педагог  
- Александров А.И., медицинский работник  
- Киселева М.В., заведующая кабинетом  
- Александров А.А., представитель  
- Смирнов А.С., представитель  
- Романов В.М., классный руководитель

В соответствии с поваром Кон  
Учреждения на основании справ  
Проведено изучение органи

В ходе изучения выявлен  
находился в холодном состоянии  
находился в холодном состоянии  
приведение к нормальному состоянию  
работы с умывальниками  
находился в нормальном состоянии

Назначение мала  
находится  
назначение графика работы  
находится  
назначение графика работы  
находится

На кого возложено  
составить отчет  
директора  
назначение ответственного  
назначение ответственного  
назначение ответственного

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые,
- наличие 2-х комплектов подносов имеется
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: \_\_\_\_\_

меню размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

контрольное блюдо имеется и находится в доступном месте

Ассортимент буфетной продукции: ассортимент буфетной продукции разнообразный

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

**Вывод:** Комиссия провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- % охвата обучающихся питанием.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - соответствует.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов, условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются.
- помещения для хранения продуктов соответствуют норме.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и

- морозильные камеры в рабочем состоянии. У кухонных работников имеется спецодежда
- наличие дезинфицирующих средств в достаточном количестве;
  - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - имеются .
  - ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день - соответствует меню;
  - % охвата обучающихся питанием - 97%
  - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется
  - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии
  - учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции - ведется в соответствии с требованиями;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции - ведется;
  - журнал витаминизации готовых блюд - нет;
  - журнал здоровья – ведется;
  - журнал учета температурного режима и холодильного оборудования - ведется;
  - примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором- имеется;
  - сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) - имеются
- Взвешивание порций соответствие норме выхода готовой продукции;
- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.
- Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного

**Предложения.**

1. Нет

Приложение 1

**Изучение качества готовой пищи**






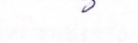
Дата	Наименование приема пищи (завтрак)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
24.10.2023	Запеканка из творога с повидлом	Доведена до готовности	Соответствует	Соответствует нормам	Внешний вид соответствует запеканке из творога	Ароматная, повидла достаточно	Блюдо соответствует температурному режиму	
	Булочное изделие		Соответствует	Соответствует нормам	Внешний вид соответствует	Соответствует	Соответствует температурному режиму	

	Масло сливочное (порциями)		Соответствует	Соответствует нормам	Внешний вид соответствует	Соответствует	Соответствует температурному режиму
	Какао с молоком	Доведено до готовности	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Вкус, цвет, и запах соответствует	Соответствует температурному режиму

Председатель комиссии:

 Юнг Т.Н.

Члены комиссии:

Власова С.Н.   
Косинова М.В.   
Романенко В.М.   
Волобуева Н.П.   
Емельянова И.А.   
Сироткин А.С.   
Некрасова Н.И. 