

СПРАВКА
по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»

текущий контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карпузова Марина Михайловна

Члены комиссии: Власова С.Н., инструктор по труду;

Волобуева Н.П., социальный педагог;

Некрасова Н.И., медицинский работник;

Косинова М.В., заведующая хозяйством;

Емельянова И.А., представитель общешкольного родительского комитета;

Сироткин А.С., представитель Совета отцов;

Романенко В.М., классный руководитель 3а класса;

В присутствии **повара Коняевой Л.И.**

составили настоящую справку о том, что «24» сентября 2021 г. в 10 час. 00 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 Карпузова М.М., 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 и масках**

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 - 80%
- 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. Обновить маркировку кухонной посуды

Приложение 1

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | 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 | |
| 24.09.2021 | Паста с ветчиной и сыром | доведено до готовности ; | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний соответствует вареным макаронам с ветчиной и сыром | Запах ароматный | Блюдо соответствует температурному режиму | |
| 24.09.2021 | Чай | Доведён до готовности | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус, цвет, и запах соответствует | соответствует температурному режиму | |

Председатель комиссии: Карапузова М.М.

Члены комиссии:

Власова С.Н.

Косинова М.В.

Романенко В.М.

Волобуева Н.П.

Емельянова И.А.

Некрасова Н.И.

Сироткин А.С.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»

текущий контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карпузова Марина Михайловна

Члены комиссии: Постникова Е.К., социальный педагог;

Скубак В.Л., учитель технологии,

Трипель Е.Г., медицинский работник;

Гриднева Е.В., заведующая хозяйством;

Кононова Д.С., представитель общешкольного родительского комитета;

Коростелёв Ф.В., представитель Совета отцов;

Хаустова В.Н., классный руководитель 3и класса;

В присутствии **повара Скрынниковой Н.Н.**

составили настоящую справку о том, что «28» сентября 2021 г. в 11 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 ;

(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 Карпузова М.М., заместитель директора**

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

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 и масках**

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 - 56 %

- 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, обед и (или) полдник) | 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 | |
| 28.09.2021 года | Суп картофельный с крупой | доведено до готовности не сырое и т.п. | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний соответствует картофельному супу | Ароматный суп | Блюдо соответствует температурному режиму | |
| | Пельмени и отварные | доведено до готовности не сырое и т.п. | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний вид соответствует вареным пельменям | Ароматные, доведены до готовности | Блюдо соответствует температурному режиму | |
| | | Доведён | Соотв | Соответ | Соответс | вкус, | соответствует | |

| | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|----------------------|--------------|----------|-------|---|---------------------------|--|
| | Компот из смеси фруктов | до готовнос ти | етству ет | стствует | твует | цвет, и запах соответст вует компоту из смеси фруктов | температурно му режиму | |
|--|-------------------------------|----------------------|--------------|----------|-------|---|---------------------------|--|

Председатель комиссии: Карапузова М.М.

Члены комиссии: Постникова Е.К.

Скубак В.Л.

Трипель Е.Г.

Гриднева Е.В.

Кононова Д.С.

Коростелёв Ф.В.

Хаустова В.Н.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»

текущий контроль
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карапузова Марина Михайловна

Члены комиссии: Власова С.Н., инструктор по труду;

Некрасова Н.И., медицинский работник;

Емельянова И.А., представитель общешкольного родительского комитета;

Сироткин А.С., представитель Совета отцов;

Романенко В.М., классный руководитель 3а класса;

В присутствии **повара Коняевой Л.И.**

составили настоящую справку о том, что «22» ноября 2021 г. в 11 час. 00 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 Карапузова М.М., 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 и масках**

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 здоровья, журнал контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное)

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 - 77%
- 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, обед и (или) полдник) | 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 | | | |
| 22.11.2021 года | | | | | | | | |
| 1. | Салат из свеклы | доведено до готовности; свекла мягкая, натёртая на тёрке | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний соответствует | Вкус, цвет и запах соответствует | Блюдо соответствует температурному режиму | Недосолен |
| 2. | Щи из свежей капусты | Доведены до готовности | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний соответствует | Вкус, цвет и запах соответствует, картофель, мясные продукты в щах доведены до готовности | Блюдо соответствует температурному режиму | |
| 3. | Паста с мясным | Доведено до | Соответствует | Соответствует | Внешний | Вкус, цвет и | Блюдо соответствует | |

| | | | | | | | | |
|----|-------------------------|------------------------|---------------|---------------|---------------|---|-------------------------------------|--|
| | соусом | готовности | | ет нормам | соответствует | запах соответствует, доведено до готовности | тает температурному режиму | |
| 4. | Компот из смеси фруктов | Доведено до готовности | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус, цвет, и запах соответствует | соответствует температурному режиму | |

Председатель комиссии: Карапузова М.М.

Члены комиссии: Власова С.Н.

Некрасова Н.И.

Емельянова И.А.

Сироткин А.С.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»

текущий контроль
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карапузова Марина Михайловна

Члены комиссии: Постникова Е.К., социальный педагог;

Скубак В.Л., учитель технологии, классный руководитель;

Трипель Е.Г., медицинский работник;

Гриднева Е.В., заведующая хозяйством;

Кононова Д.С., представитель общешкольного родительского комитета;

Хаустова В.Н., классный руководитель 2и класса;

В присутствии **повара Скрынниковой Н.Н.**

составили настоящую справку о том, что «30» ноября 2021 г. в 9.00 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 - нет _;

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 Карапузова М.М., заместитель директора**

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

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 и масках**

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.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
 - % охвата обучающихся питанием.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерно.

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 частично 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 - 99 %
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции - ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции - ведется;
- журнал здоровья – ведется;
- журнал учета температурного режима и холодильного оборудования - ведется;

- сборники рецептур, 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 Не ведётся журнал витаминизации третьих и сладких блюд

Приложение 1

Изучение качества готовой пищи

| Дата 30.11.202 1года | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | 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 | |
| 1 | Запеканка из творога с повидлом | Доведено до готовности | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний соответствует | Ароматная запеканка | Блюдо соответствует температурному режиму | |
| 2. | Чай | доведено до готовности | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний вид соответствует | Не достаточно сладкий | Блюдо соответствует температурному режиму | |

Председатель комиссии: Карапузова М.М.

Члены комиссии: Постникова Е.К.

Скубак В.Л.

Триппель Е.Г.

Гриднева Е.В.

Кононова Д. С.

Хаустова В.Н.

СПРАВКА

по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»

текущий контроль

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Карапузова Марина Михайловна

Члены комиссии: Власова С.Н., инструктор по труду;

Волобуева Н.П., социальный педагог;

Некрасова Н.И., медицинский работник;

Косинова М.В., заведующая хозяйством;

Емельянова И.А., представитель общешкольного родительского комитета;

Сироткин А.С., представитель Совета отцов;

Романенко В.М., классный руководитель 3а класса;

В присутствии повара Коняевой Л.И.

составили настоящую справку о том, что «14» февраля 2022 г. в 10 час. 50 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 Карапузова М.М., 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 и масках**

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 - **79%**
 - 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. Обновить посуду.

Приложение 1

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | 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 | |
| 14.02.2022 года | | | | | | | | |
| 1. | Помидор соленый | | Соответствует | | | | | Кислый |
| 2. | Борщ с капустой и картофелем | Доведён до готовности | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус, цвет, и запах соответствует | соответствует температурному режиму | |
| 2. | Тефтели мясные с рисом, с соусом, | Доведён до готовности | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус, цвет, и запах соответствует | соответствует температурному | |

| | | | | | | | | |
|----|----------------|------------------------|---------------|---------------|---------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
| | | | | | | | режиму | |
| 3. | Каша гречневая | Доведена до готовности | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус, цвет, и запах соответствует | соответствует температурному режиму | |
| 4. | Чай «Каркаде» | Доведён до готовности | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус, цвет, и запах соответствует | соответствует температурному режиму | |

Председатель комиссии: Карапузова М.М.

Члены комиссии: Власова С.Н.

Волобуева Н.П.

Некрасова Н.И.

Косинова М.В.,

Емельянова И.А.

Сироткин А.С.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МАОУ «СПШ №33»

текущий контроль
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _Карапузова Марина Михайловна

Члены комиссии: Постникова Е.К., социальный педагог;

Скубак В.Л., учитель технологии,

Триппель Е.Г., медицинский работник;

Гриднева Е.В., заведующая хозяйством;

Кононова Д.С., представитель общешкольного родительского комитета;

Коростелёв Ф.В., представитель Совета отцов;

Хаустова В.Н., классный руководитель 3и класса;

В присутствии **повара Скрынниковой Н.Н.**

составили настоящую справку о том, что «**21**» февраля 2022 года 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 ;

(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 Карапузова М.М., заместитель директора**

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

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 и масках**

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 - **56 %**
 - 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.

5. Нет

Приложение 1

Изучение качества готовой пищи

| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник) | 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 | |
| 21.02.2022 года | Каша молочная из овсяных хлопьев | доведено до готовности не сырое и т.п. | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний соответствует каше из овсяных хлопьев | Ароматная | Блюдо соответствует температурному режиму | |
| | Блинчик и | доведено до готовности не сырое и т.п. (полуфаб | Соответствует | Соответствует нормам | Внешний вид соответствует | Блинчики полуфабрикаты | Блюдо не соответствует температурному режиму | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--------|--|--|--|--|--|--|
| | | рикат) | | | | | | |
|--|--|--------|--|--|--|--|--|--|

Председатель комиссии: Карапузова М.М.

Члены комиссии: Постникова Е.К.

Скубак В.Л.

Трипель Е.Г.

Гриднева Е.В.

Кононова Д.С.

Коростелёв Ф.В.

Хаустова В.Н.