

СПРАВКА *№ 4*

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 19»

г. Белгорода им. В.Казанцева

плановое, приком

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Несмеренко С.И.

Члены комиссии:

*Дудкевич Е.А., Казанцева Н.А.**Горелова Наталья Ивановна**Левичкая Наталья Владимировна*

В присутствии

зав. производством и копеева

составили

настоящую справку о том, что «*18*» *02* 20 *21* г. в *10* час. *30* мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве *2*;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве *2*;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла *есть*Наличие графика работы столовой *есть*Наличие графика приема пищи обучающихся *есть*Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) *20 минут успевают*

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: *зам. директора Н.А. Казанцева*

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

*учеником старше 14 лет, с письменного разрешения родителей*дежурство педагогов *есть*чистота зала *на отлично*Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале *14*

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров *отлично*

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *отлично*- наличие 2-х комплектов подносов *не предусмотрено*- наличие 2-х комплектов столовых приборов *есть*

гигиеническое состояние столовых приборов отлично

наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется, отдельно оборудовано

Ассортимент буфетной продукции имеется в наличии

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- 1) увеличить ассортимент кондитерских изделий

Члены комиссии:

Председатель комиссии: С.И. Нешеренко
Черепанова Черепанова М.А.
Левчук Левчук Н.В.
Смажнева Смажнева М.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

зав. производством столовой М.И. Смажнева

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	
12.03.2021 12.25	Обед	доведено до готовн.	соотв.	соотв.	соотв.	Оценка отличная	соотв.	

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).

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 – путем 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 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 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.