

ПРОТОКОЛ № 10

Заседание общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа с. Ерик»

от 19 мая 2022 года

Присутствовали:

Председатель комиссии: Сальтевская Л.А., социальный педагог,
Члены комиссии: Литау Е.А., заведующая хозяйством,
Медведева Н.В., учитель начальных классов,
Воробьева Т.А., воспитатель детского сада
Тарарьев Н.В., представитель родителей,
Постовалова Е.А., представитель родителей.
Буровина О.Г., представитель родителей.

Повестка дня:

1. Рейд по изучению организации питания в школе (обед).
2. Подведение итогов работы комиссии за год.

По первому вопросу выступила председатель комиссии Сальтевская Л.А. Людмила Афанасьевна зачитала справку по изучению вопросов организации питания 19 мая 2022 года (Справка прилагается). Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 19 мая 2022 года.

В обсуждении принимали участие:

Медведева Н.В. – учитель начальных классов. Наталья Владимировна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 19 мая 2022 года и рекомендации, которые вынесла общественная комиссия по изучению вопросов организации питания.

Голосовали:

«за» - 7 человек,
«против» - 0 человек;
«воздержались» - 0 человек

Решили:

1. Продолжить всем школьным службам, отвечающим за горячее питание, осуществлять контроль за качеством и количеством приготовленной пищи.
2. Признать удовлетворительной работу общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа с. Ерик»

Председатель комиссии  Л.А. Сальтевская

Секретарь  Н.В. Медведева

Справка

по изучению организации питания в образовательной организации
МОУ "Начальная школа с. Ерик"
(наименование учреждения)

Комиссия в составе 7

Председатель комиссии: Сальтевская Л.А.

Члены комиссии:

Литая Е.А.

Медведева Н.В.

Воробьева Т.А.

Тараров Н.В.

Постовалова Е.А.

Буровина О.Т.

В присутствии Шелушкиной А.В.
составили настоящую справку о том, что « 19 » мая 12 ч 20 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приёма пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) обед: 12.30 - 12.50

Перемена - 20 минут. Угасшие успевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Крамцову И.С.

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

дежурство педагогов по графику

чистота зала санитарное состояние зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 30

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров Все работники столовой в чистой одежде с коротко остриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты, в маске, в перчатках

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеются, столовые приборы чистые без механических повреждений, сколов, нет алюминиевой посуды

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется, доступно размещено

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: в зоне раздачи готовых блюд

Ассортимент буфетной продукции буфет соответствует

(практически отсутствует; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПиН)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Продолжить всем школьным службам, отвечающим за горячее питание, осуществлять контроль за качеством и количеством приготовленной пищи
2. Признать удовлетворительной работу общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа «Ерик»

Члены комиссии:

<u>Мерверева Н.В.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Самоевская Л.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Литауч Е.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Постолова Е.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Тараров Н.В.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Воробьева Т.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Буровина О.Г.</u>	<u>[подпись]</u>

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации дир. Хришковиц

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19 мая 2022.

Инициативная группа, проводившая проверку: Мисагу Е.А., Тараров Н.В., Мерведева Н.В., Воробьева Т.А., Салотвехас Л.А., Тоситвалова Е.А., Бузовина О.П.

№	Вопрос	Ответ
1	Настояли ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Внедрены ли различные меню для ознакомления родителей и детей?	да
	А) да	
	Б) нет	
3	Внедрено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, во всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	В) меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, во всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Содержатся ли рекламированное питание/меню к количеству приемов пищи (режиму, функционирования организации)?	да
	А) да	
	Б) нет	
6	Вести ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
7	От всех видов партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
	А) да	
	Б) нет	
8	Влияли ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
	А) да	
	Б) нет	
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей (заболевания, аллергический диатез, пищевые аллергии)?	да
	А) да	
	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	А) да	
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	

13	Выявлялись ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14	Соблюдены ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
17	Были ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

Наименование блюда: салат из квашенной капусты

Норма выхода: 60

Допустимое отклонение (3%) 58-62

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии 180

Средняя масса 1 порции 60

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: суп картофельный с грибами

Норма выхода: 200

Допустимое отклонение (3%) 194-206

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии 600

Средняя масса 1 порции 200

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: мясо тушеное (гусиное)

Норма выхода: 90

Допустимое отклонение (3%)

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии

Средняя масса 1 порции

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: каша гречневая рассыпчатая

Норма выхода: 150

Допустимое отклонение (3%) 146-155

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии 459

Средняя масса 1 порции 153

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: компот из смеси сухофруктов

Норма выхода: 200

Допустимое отклонение (3%) 194-206

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии 600

Средняя масса 1 порции 200

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: Хлеб пшеничный
Норма выхода: 20
Допустимое отклонение (3%) 19-21
Количество взвешенных порций 3
Масса отобранной партии 60
Средняя масса 1 порции 20
Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: Хлеб ржано-пшеничный
Норма выхода: 30
Допустимое отклонение (3%) 29-31
Количество взвешенных порций 3
Масса отобранной партии 90
Средняя масса 1 порции 30
Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Изучение качества готовой пиццы

Приложение 1

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль льносыя зрешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
19.05.2022г.	Обед Салат из квашеной капусты	Овощи мелко порезаны (карф., лук)	60	60	Салат выложен на тарелку	Общая оценка: приятный вкус и запах	соблюдение режима отпуска готовых блюд		
	Суп картофельный с фрикадельками	доведено до готовности	200	200	Овощи сохранили форму	цвет: приятный, запах: приятный, вкус: приятный	соблюдение режима отпуска		
	сладкое (фрукты)	доведено до готовности	90	90	сладкое порционное	цвет: приятный, запах: приятный, вкус: приятный	соблюдение режима отпуска		
	Паштет из печени	доведено до готовности	150	153	Зерна крупы мягкие, сочные, вкус: приятный, запах: приятный	цвет: приятный, запах: приятный, вкус: приятный	соблюдение режима отпуска		
	Каша гречневая	доведено до готовности	200	200	Паштет в масле	цвет: приятный, запах: приятный, вкус: приятный	соблюдение режима отпуска		
	Каша пшеничная	доведено до готовности	200	200	Паштет в масле	цвет: приятный, запах: приятный, вкус: приятный	соблюдение режима отпуска		
	Закуска картофельная	доведено до готовности	30	30	Равномерно выжарены	вкус, цвет, запах: приятный, вкус: приятный	соблюдение режима отпуска		

Примечание:

- (4) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п. (см. Приложение 1).
- (5) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).
- (6) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).