

ПРОТОКОЛ № 6

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

от 21 января 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. Результаты работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся 21 января 2022 года.
2. Изучить отношение родителей к организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступила председатель комиссии Сальтевская Л.А.

Людмила Афанасьевна зачитала справку по изучению вопросов организации питания 22 января 2022 года (Справка прилагается).

Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 22 января 2022 года.

По второму вопросу выступила Воробьева Т.А., воспитатель детского сада. Татьяна Александровна пояснила членам общественной комиссии, что для выявления уровня сформированности представлений родителей о правильном питании, оценки горячего питания в школьной столовой было проведено анкетирование родителей.

В обсуждении принимали участие:

Медведева Н.В. – учитель начальных классов. Наталья Владимировна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 21 января 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. Провести разъяснительную работу с учащимися о пользе блюд из рыбы.
2. Изучить анкеты «Питание глазами родителей». Данные результаты огласить на классных родительских собраниях.
3. Классным руководителям провести классные часы «О рациональном питании и режиме школьников».

Председатель комиссии  Л.А. Сальтевская

Секретарь  Н.В. Медведева

Наименование блюда: салат из квашеной капусты
 Норма выхода: 60
 Допустимое отклонение (3%) 60-64
 Количество взвешенных порций 3
 Масса отобранной партии 186
 Средняя масса 1 порции 62
 Вывод Масса одной партии соответствует норме выхода

Наименование блюда: салат из свежей капусты с огурцом
 Норма выхода: 60
 Допустимое отклонение (3%) 60-64
 Количество взвешенных порций 3
 Масса отобранной партии 186
 Средняя масса 1 порции 62
 Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: суп рыбный из минтая
 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: биточки "Творожное молоко"
 Норма выхода: 80
 Допустимое отклонение (3%) 74-82
 Количество взвешенных порций 3
 Масса отобранной партии 234
 Средняя масса 1 порции 78
 Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: каша
 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: 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

Наименование блюда: напиток лимонный
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: фрукты
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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.01.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Лытау Е.А., Медведева Н.В.,
Ворожьева Т.А., Сальтеевская Л.А., Погосвалова Е.А., Татаров Н.В., Буровина О.Т.

| Вопрос | Да/нет |
|---|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? | |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | да |
| Б) да, но без учета возрастных групп | |
| В) нет | |
| 2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| А) да, по всем дням | да |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| А) да, по всем дням | да |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| А) нет | нет |
| Б) да | |
| 10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| А) да | да |

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

Справка
по изучению организации питания в образовательной организации

(наименование учреждения)

Комиссия в составе 7

Председатель комиссии: Самыевская Л.А.

Члены комиссии:

Лытач Е.А.
Медведева Н.В.
Воробьева М.А.
Постовалова Е.А.
Тараров Н.В.
Буровина О.Т.

В присутствии Шелушкиной А.В.
составили настоящую справку о том, что « 22 » декабря 2021 г. в 12ч 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. 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 работницы столовой в чистой одежде, с коротко стриженными ногтями, в головной 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, ст. приборы

чистые, без механических повреждений,
сколов, нет аллюм. посуды

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Ассортимент буфетной продукции буфет осуществляется

(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 осуществлять контроль за
организацией питания с участием членов
родительской общности.
2. Активизировать работу с уг-ся о правильном
питании.

Члены комиссии:

| | |
|--------------------------|------------------|
| <u>Мезведева Н.В.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Сальниевская Л.А.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Литау Е.А.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Поשתованова Е.А.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Тараров Н.В.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Буровина О.Т.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Ворожова Т.А.</u> | <u>[подпись]</u> |

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной
организации [подпись] Храмова И.С.