

ПРОТОКОЛ № 7
заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации питания
в МОУ «Начальная школа с. Ерик»

от 28 февраля 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
Тарарыв 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 28 февраля 2022 года.
2. Изучить отношение учащихся к организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступила председатель комиссии Сальтевская Л.А. Людмила Афанасьевна зачитала справку по изучению организации питания от 28 февраля 2022 года (Справка прилагается).

Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 28 февраля 2022 года.

По второму вопросу выступила Воробьева Т.А. Татьяна Александровна предложила изучить отношение учащихся к организации горячего питания в школе.

В обсуждении принимали участие:

Тарарыв Н.В. – представитель родителей. Наталья Васильевна отметила, что не все дети доедают полностью обед. При устном опросе ребят было выяснено, что им не нравится гороховый суп.

Постовалова Е.А.- представитель родителей. Евгения Александровна предложила предоставить учащимся школы анкеты «Питание глазами учащихся».

Решили:

1. Провести разъяснительную работу с учащимися о пользе блюд из гороха.
2. Изучить анкеты «Питание глазами учащихся». Данные результаты огласить на общешкольном родительском собрании.

Председатель

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: Самтурская Л.А.

Члены комиссии:

Литая Е.А.

Медведева Н.В.

Воробова Т.А.

Костюкова Е.А.

Тараров И.В.

Бурова О.Т.

В присутствии Шелушиной А.В.

составили настоящую справку о том, что « 28 » февраля 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 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 стриженными 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, ст. приборы
столовые, без механических повреждений,
сколов, царапин алюминиевой посуды

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

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Ассортимент буфетной продукции буфет отсутствует

(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 орга-
низацией питания с участием членов родитель-
ской комиссии.
2. Провести развлекательную работу с учащ. о помощи блюд
из гороха.

Члены комиссии: Медведева Н.В.

Сидельникова Л.А.

Метан Е.А.

Постывалова Е.А.

Тараров Н.В.

Воробьева Т.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной
организации И. Крайневич

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.02.2022.

Инициативная группа, проводившая проверку: Лысау Е.А., Мерзверова И.В.,
Воробьева Т.А., Самытская Л.А., Постовалова Е.А., Тараров Н.В.

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

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль пищевой ценности блюда (2)	Качество блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		
		Эстетическое оформление (внешний вид блюда)			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
28.02.2022г.	Полдник: сырники	Полдник: сырники	60	60	Сформированы правильно	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Суп картофельный с горошком	Доведено до готовности	200	200	Заботливо сварен, картофель мягкий, суп однородный, вкус приятный.	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Плов из куриного	Доведено до готовности	150 / 50	153	Плов хорошо сварен, рис рассыпчатый, вкус приятный.	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Чай и вафля	Введено до готовности	200	200	Вафли с начинкой, вкус приятный.	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Чай и вафля	Введено до готовности	200	200	Вафли с начинкой, вкус приятный.	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Чай и вафля	Введено до готовности	200	200	Вафли с начинкой, вкус приятный.	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	Чай и вафля	Введено до готовности	200	200	Вафли с начинкой, вкус приятный.	Контроль: внешний вид, запах, консистенция	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

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

Наименование блюда: помидор солёный
 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 картофельный с горохом
 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: шюв из филе куриного
 Норма выхода: 150 / 150
 Допустимое отклонение (3%) 146-155
 Количество взвешенных порций 3, 3
 Масса отобранной партии 459
 Средняя масса 1 порции 153
 Вывод Масса одной порции соответствует норме
выхода

Наименование блюда: чай "Каркаде"
 Норма выхода: 200 / 15
 Допустимое отклонение (3%) 194-206
 Количество взвешенных порций 3, 3
 Масса отобранной партии 600
 Средняя масса 1 порции 200
 Вывод Масса одной порции соответствует норме
выхода

Наименование блюда: зефир вишневый
 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