

**ПРОТОКОЛ № 8**  
**заседания общественной комиссии по изучению вопросов организации питания**  
**в МОУ «Начальная школа с. Ерик»**

от 24 марта 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 24 марта 2022 года.
2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Сальтевская Л.А. Людмила Афанасьевна зачитала справку по изучению организации питания от 24 марта 2022 года (Справка прилагается).  
Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 24 марта 2022 года.

**В обсуждении принимали участие:**

Медведева Н.В. – учитель начальных классов. Наталья Владимировна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 24 марта 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. Изучить утвержденное меню за 24 марта 2022 г.
2. Проверить соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.

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: Сальтеевская Л. А.

Члены комиссии:

Литая Е. А.

Медведева Н. В.

Воробьева Е. А.

Тараров Н. В.

Попова Е. А.

Буровина О. Т.

В присутствии Шелушиной А. В.  
составили настоящую справку о том, что « 24 » марта 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.

Длительность - 20 минут. Учащиеся успевают.

(примечание)

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

Крамчову 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 личной

одежде, с коротко стриженными волосами, в

чистом уборе, длинные волосы зачесаны,

в шапке, 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 соответствуют

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. Изучить утвержденное меню за 24.03.2022г.
2. Проверить соответствие рациона питания согласно утвержденному меню
3. Продолжить осуществлять контроль за организацией питания с участием членов родительского комитета.

Члены комиссии:

<u>Медведева Н.В.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Самоевская Л.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Лытач Е.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Толбушова 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.П.</u>	<u>[подпись]</u>

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации И.И. Кривошеин И.С.

Наименование блюда: огузки соевые  
 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 из овощей с чипсами  
 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: кнели мясные с соусом  
 Норма выхода: 80/20  
 Допустимое отклонение (3%) 78-82  
 Количество взвешенных порций 3  
 Масса отобранной партии 240  
 Средняя масса 1 порции 80  
 Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: каша гречневая рассычатая  
 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: кошкоти из 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 пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль зрелищные блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
24.03.2022г.	Обед								
	Оуфец соевый	оуфец соевый без муки. нежирный	60	62	сохранены формулы	Вкус - чист. соевый. Запах - соевый, острый.	соблюдена температура		
	Суп из овощей с картофельными фрикадельками	доведено до готовности	200	200	Овощи сохранили формулу картофеля	Цвет: бурый - золотистый, овощи и картофель - желтый. Запах - соевый.	соблюдена температура		
	Кнели шведские с соусом	доведено до готовности	80/20	80/20	Мясные кнели - формулы не нарушены	Цвет: розовый; картофель - белый. Запах - соевый.	соблюдена температура		
	Рашиа гречневая рассыпчатая	доведено до готовности	150	153	Зерно гречихи рассыпчатое, формулы не нарушены	Цвет - белый, запах - соевый.	соблюдена температура		
	Каша из сушофрума	доведено до готовности	200	200	Мясные в амески	Цвет - розовый, запах - соевый.	соблюдена температура		
	Суп из картофельной, свеклы, лука, шампиньонов	нарезан нарезан нарезан	20	20	Ровные помидоры	Вкус, цвет, запах - соевый.	соблюдена температура		
	Фрукты (апельсин)	Возле плиты	30	30	Фрукты свежие	Вкус, запах, цвет - соевый.	соблюдена температура		
	Фрукты (апельсин)	Возле плиты	150	153	Фрукты свежие	Вкус, запах, цвет - соевый.	соблюдена температура		

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).



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 24 марта 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Литая Е.А., Морозова И.  
Воробьева Т.А., Самарская Л.А., Поговалова Е.А., Тарахов 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 циклическое 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 циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказы 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	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты и замечания отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	