

## ПРОТОКОЛ № 9

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

от 21 апреля 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 апреля 2022 года.
2. Соблюдение личной гигиены учащимися перед едой.

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Сальтевская Л.А., Людмила Афанасьевна зачитала справку по изучению вопросов организации питания 21 апреля 2022 года (Справка прилагается). Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 21 апреля 2022 года.

#### В обсуждении принимали участие:

Медведева Н.В. – учитель начальных классов. Наталья Владимировна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 21 апреля 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 21 апреля 2022 г. Продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием родительской общественности.
2. Продолжить контроль за соблюдением личной гигиены учащимися перед едой.

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:

Литау Е.А.  
Медведева Н.В.  
Воробьева Т.А.  
Тараров Н.В.  
Гостованова Е.А.  
Буровина О.Т.

В присутствии Шелушиной А.В.  
составили настоящую справку о том, что « 21 » апреля 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. Успевают успешно.

(примечание)

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

Грашкову 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 зачесаны, 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, алюминиевой посуды - нет.

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 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 организацией питания с участием родительской общности
2. Продолжить контроль за соблюдением личной гигиены учащихся перед едой

Члены комиссии:

Медведева Н.В.

Самытская Л.А.

Литая Е.А.

Постованова Е.А.

Тараров Н.В.

Воронова Т.А.

Буровица О.П.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной организации МФ Крашinsky И.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21 апреля 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Лыгау Е.А., Тараров Н.В.  
Воробьева Т.А., Мерведева Н.В., Соловьева А.А., Погова Е.А., Буровина О.Т.

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

	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	
	Соблюдается ли в помещениях для приема пищи насекомые: грызуны и другие животные?	нет
14	Соблюдены ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
17	Выдаются ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
20	Выдается ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты включения отдельных блюд из меню?	нет
	Выдаются ли факты выдачи детям оставшей пищи?	нет

Изучение качества готовой пищи

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 зрелищные блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
21.04.2022	Обед сациан из свежих		60	60				соблю- даются	
	Взр. картофель- кабы с фри- кавермакши	доведено до готовности	200	200	Общи сохрани- ли форму на- ружки	вкус: вкусен за- пах: запах. Вкус ушр. ежелен	соблю- даются		
	вицео мушкетное	доведено до готовности	90	90			соблю- даются		
	Каша крекветная расеоткая	доведено до готовности	150	153	Зерна крупы набухшие, ма- кые, сохранили форму и упругость	Каша - вкусная, вкус - ушр. год. запах - св. ушр. крупы	соблю- даются		
	кошметон из сухофруктов	доведены до готовности	200	200	Мешки в этикетках	вкус - вкусен, запах - запах. вкус - св. каша	соблю- даются		
	вицео мушкетной	нагрева нотушак- но	20	20	Доводит шошники	Вкус, запах, запах св. каша	соблю- даются		
	вицео расеот- кавермакши	нагрева нотушак- но	30	30	Доводит шошники	Вкус, запах, запах св. каша	соблю- даются		

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).

- Наименование блюда: салат из свёклы  
 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  
 Норма выхода: 90  
 Допустимое отклонение (3%) 87-93  
 Количество взвешенных порций 3  
 Масса отобранной партии 270  
 Средняя масса 1 порции 90  
 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: 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: 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 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



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21 апреля 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Лысау Е.А., Тараров Н.В.,  
Воробьева Т.А., Медведева Н.В., Самостевова Л.А., Постовалова Е.А., Бульвина О.П.

№	Вопрос	Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	Да/нет
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Выявлено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	да
	А) да	
	Б) нет	
3	Выявлено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей виде?	да
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, во всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, во всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
8	Из всех из партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлены ли факты не доступа к реализации блюд и продуктов по результатам работ бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	А) да	
	Б) нет	
12	Проведена ли уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	

11. ... (не видна) ... гигиеничности ... (не видна) ...

А) нет

*нет*

Б) да

12. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

*да*

Б) нет

13. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

*нет*

Б) да

14. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты включения отдельных блюд из меню?

А) нет

*нет*

15. Выявлялись ли факты выдачи детям естественной пищи?

А) нет

*нет*