

ПРОТОКОЛ № 2

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

от 21 сентября 2021 года

Присутствовали:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Храмцова И.С., директор школы
Литау Е.А., заведующий хозяйством,
Сальтевская Л.А., социальный педагог,
Медведева Н.В., учитель начальных классов,
Тарарьев Н.В., представитель родителей,
Постовалова Е.А., представитель родителей.
Буровина Н.Г., представитель родителей.

Повестка дня:

1. Результаты работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся 21 сентября 2021 года.
2. Результаты анкеты опроса родителей об удовлетворенности качеством школьного питания.

По первому вопросу выступила председатель комиссии Храмцова И.С. Ирина Сергеевна зачитала справку по изучению вопросов организации питания от 21 сентября 2021 года (Справка прилагается). Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на завтрак 21 сентября 2021 года.

В обсуждении принимали участие:

Медведева Н.В. – учитель начальных классов. Наталья Владимировна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 21 сентября 2021 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 работу по повышению культуры питания учащихся.
2. Изучить анкеты опроса родителей об удовлетворенности качеством школьного питания. Данные результаты проведенного опроса огласить на общешкольном родительском собрании.

Председатель комиссии  И.С. Храмцова

Секретарь  Н.В. Медведева

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль льноев звание блюда (2)	Качество блюда		Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
21.09.2021г.	Завтрак Запеканка из творога с повидлом	Доведено до готовности	90/10		Выпекание на тарелке порционно	Ровные края, вкус. Текстура	довольно равномерно	
	Фрукты (яблоко)		150		Яблоко без поврежденной поверхности	Вкус, цвет, запах соответствуют. Увеличение количества сахара	содержит много сахара	
	Чай с сахаром	Доведено до готовности	200	200	Нашли в сахаре	Вкус: золотистый, приятный	содержит много сахара	
	Молоко 3,2%		0,2		Молоко в пакете, все хранилось в холодильнике		содержит много сахара	

Примечание:

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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.09.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку: 21.09.2021г. Храмцова ИС,
Литая Е.А., Сальтвская Л.А., Медведева Н.В., Тобоговалова Е.А., Тараров Н.В., Буровин О.П.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да/нет
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	де
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	де
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	де
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	де
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	де
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	де
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	де
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	де
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	де
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	де
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	де

	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
МОУ Начальная школа с. Ерик
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе 7

Председатель комиссии: Крамцова И.С.

Члены комиссии:

Литау Е.А.

Самоевская Л.А.

Мерверева Н.В.

Поетовамова Е.А.

Тараров Н.В.

Бурована Г.Т.

В присутствии Шелушиной А.И.
составили настоящую справку о том, что « 21» сентября 2021 г. в 9 ч 40 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) завтрак: 9.40-10.00. Урашился 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 шестой одежде, с коротко стриженными волосами, в головном уборе, длинные волосы зарыты. Работницы в масках и перчатках.

Эстетичность накрытия столов: перчатках.

- 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 аллюр.
Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню
имеется, доступно размещено. Будет
отсутствует
Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует
Наличие и место расположения контрольных блюдов: в зоне раздачи
готовых блюдов
Ассортимент буфетной продукции будет отсутствовать

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

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить работу по повышению
качества питания учащихся

Члены комиссии: Медведева Н.В. И.В.
Самойлова Л.А. И.В.
Летая Е.А. И.В.
Тараров Н.В. И.В.
Постовалова Е.А. И.В.
Буровина О.Т. И.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица образовательной
организации И.В. Хромова И.

Наименование блюда: запеканка из творога с повидлом

Норма выхода: 90/110

Допустимое отклонение (3%) 87-93

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии 270/30

Средняя масса 1 порции

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: фрукты (яблоко)

Норма выхода: 150

Допустимое отклонение (3%) 146-155

Количество взвешенных порций 3

Масса отобранной партии 450

Средняя масса 1 порции 153

Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода

Наименование блюда: чай с сахаром

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

Наименование блюда:

Норма выхода:

Допустимое отклонение (3%)

Количество взвешенных порций

Масса отобранной партии

Средняя масса 1 порции

Вывод