

ПРОТОКОЛ № 3

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

от 20 октября 2021 года

Присутствовали:

Председатель комиссии: Храмцова И.С., директор школы
Члены комиссии: Литау Е.А., заведующий хозяйством,
Сальтевская Л.А., социальный педагог,
Медведева Н.В., учитель начальных классов,
Тарарыв Н.В., представитель родителей,
Постовалова Е.А., представитель родителей.
Буровина О.Г., представитель родителей.

Повестка дня:

1. Рейд по изучению организации питания в школе (обед).

По первому вопросу выступила председатель комиссии Храмцова И.С.

Ирина Сергеевна зачитала справку по изучению вопросов организации питания от 20 октября 2021 года (Справка прилагается).

Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 20 октября 2021 года.

В обсуждении принимали участие:

Сальтевская Л.А. – социальный педагог. Людмила Афанасьевна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 20 октября 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 всем школьным службам, отвечающим за горячее питание, осуществлять контроль за качеством и количеством приготовленной пищи.

2. Провести разъяснительную работу с учащимися о пользе употребления в пищу блюд из рыбы.

Председатель комиссии  И.С. Храмцова

Секретарь  Н.В. Медведева

Изучение качества готовой пищи

Приложение 1

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда		Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контроль льезов званье блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)				
20.10.2024.	Обед Омлет с беконом	выполнен, порции порционные	60	62	охлажден, порционные порционные	вкус, цвет, запах соответ. свеж. сушки	соблюдено		
	Суп картофельный с другой рыбой	доведено до готовности	200	200	Блюдо оформлено на тарелке с украшениями	вкус, запах и цвет соответ. супу. Блюдо	соблюдено		
	Русские пельмени	доведено до готовности	90	90	свежие в блюде на блюде порционные	вкус и запах - картофельный, соевый, на тарелке оформлено	соблюдено		
	пюре картофельная	доведено до готовности	150	153	Упаковано на тарелке на тарелке	картофель - вкус, цвет, запах соответ. супу	соблюдено		
	полдник из свежих фруктов/ягод	доведено до готовности	200	200	на тарелке в тарелке	вкус - сладкий, запах соответ. фруктам	соблюдено		
	десерт менишский	на тарелке порционный	20	20	на тарелке оформлено	вкус, цвет, запах соответ. супу	соблюдено		
	десерт менишский	на тарелке порционный	30	30	на тарелке оформлено	вкус, цвет, запах соответ. супу	соблюдено		

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: огурец свежий
 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 крупной рисовой
 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: рулет рыбный
 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: пюре картофельное
 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: компот из свежих плодов (яблок)
 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.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.10.21.

Инициативная группа, проводившая проверку: Храшчова И.С., Лыбу Е.А., Самытская Л.А., Медведева Н.В., Постовалова Е.А., Тараров Н.В., Буровица 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 цикличное 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 цикличным 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	<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 исключения 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	

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:

Лытац Е.А.

Саломтевская Л.А.

Медведева Н.В.

Постовалова Е.А.

Жараров Н.В.

Буровина О.Т.

В присутствии Шелушиной

составили настоящую справку о том, что « 20» октября 2021 г. в 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
(2кл, 3кл, 4кл). Перемена - 20 мин. Угущения 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 остриженными 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 чистые, без механических повреждений, сколов, нем аллюм. посуды.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню имеется доступно размещено, Буфет 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. Продолжать осуществлять контроль за качеством приготовленной пищи.
2. Провести разъяснительную работу с учащимися о порядке употребления в пищу блюд из рыбы

Члены комиссии:

Постовамова Е.А.

Сальтеевская Л.А.

Медведева Н.В.

Латоч Е.А.

Тараров Н.В.

Буровина О.Т.

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