

ПРОТОКОЛ № 5

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

от 22 декабря 2021 года

Присутствовали:

Члены комиссии:

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 О.Г., представитель родителей.

Воробьева Т.А., воспитатель детского сада

Повестка дня:

1. Выборы председателя общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа с. Ерик»
2. Рейд по изучению организации питания в школе (обед).

По первому вопросу выступила заведующая хозяйством – Литау Е.А. Елена Альбертовна предложила избрать председателем общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа с. Ерик» - Сальтевскую Л.А. **По второму вопросу** выступила учитель начальных классов – Медведева Н.В. Наталья Владимировна зачитала справку по изучению вопросов организации питания от 22 декабря 2021 года (Справка прилагается). Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 22 декабря 2021 года.

В обсуждении принимали участие:

Постовалова Е.А.- родитель. Евгения Александровна пояснила присутствующим, что в ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Сальтевская Л.А.– социальный педагог. Людмила Афанасьевна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 22 декабря 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. Избрать председателем общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа с. Ерик» - Сальтевскую Л.А.
2. Утвердить кандидатуры в состав общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Начальная школа с. Ерик»
3. Продолжить осуществлять контроль за организацией питания с участием членов родительской общественности.
4. Активизировать работу о правильном питании, с целью формирования у детей основных представлений и навыков рационального питания через внеурочную деятельность.

Председатель комиссии  И.С. Храмцова

Секретарь  Н.В. Медведева

Изучение качества готовой пищи

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 блюда согласно меню	Контроль льновязание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)				
22.12.2021г.	Обед								
	Сашми из свеклы	доведено до готовности, не сырое	60	62	Сварена нарезка на кубики, свекла, морковь, лук, картофель и морковь варены	Уварен, реакция на кислотность, вкус, сладковатый, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	
	Суп из свеклы с сухариками	доведено до готовности	200	200	Блиновидный, овальный, сухариками фарширован	Уварен, запах и вкус сладкий, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	
	Угнетенная (свеко) ражешинка	доведено до готовности	100	100	Угнетенная, ражешинка, ражешинка	Уварен, реакция на кислотность, вкус, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	
	Шашлык из свеклы (свеко) ражешинка	доведено до готовности	150	153	Шашлык из свеклы, ражешинка	Уварен, реакция на кислотность, вкус, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	
	Кашimoto из свеклы (свеко) ражешинка	доведено до готовности	200	200	Угнетенная, ражешинка	Уварен, реакция на кислотность, вкус, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	
	Угнетенная ражешинка	доведено до готовности	20	20	Угнетенная, ражешинка	Уварен, реакция на кислотность, вкус, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	
	Угнетенная ражешинка	доведено до готовности	30	30	Угнетенная, ражешинка	Уварен, реакция на кислотность, вкус, сладковатый, запах сладкий	доведено до готовности	доведено до готовности	

Примечание:

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

Наименование блюда: салат из свёклы
 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 из овощей с сухариками
 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: цыплята/бедро) запеченные
 Норма выхода: 100
 Допустимое отклонение (3%) 97-103
 Количество взвешенных порций 3
 Масса отобранной партии 300
 Средняя масса 1 порции 100
 Вывод Масса одной порции соответствует норме выхода.

Наименование блюда: макаронные изделия отварные
 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

Справка
по изучению организации питания в образовательной организации

(наименование учреждения)

Комиссия в составе 7

Председатель комиссии: Саломеевская Л.А.

Члены комиссии:

Литау Е.А.

Медведева Н.В.

Варовьева М.А.

Кветовалова Е.А.

Тараров Н.В.

Буровина О.Т.

В присутствии Шелушиной А.И.

составили настоящую справку о том, что « 21 » января 2022 г. в 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 - 30 минут Учащиеся успевают

(примечание)

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

Литау Е.А.

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 светлой одежде, с коротко стриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы закручены, в маске, 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 аллюм. посуды.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: меню
имеется, доступно размещено. Будет
отсутствовать.

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

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

Ассортимент буфетной продукции будет отсутствовать

(практически отсутствует; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещённой нормами СанПиИ)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Продолжить контроль за организацией питания.
2. Проводить с уч-ся разъяснительную работу
о пользе блюд из рыбы.
3. Улучшить отношение родителей к органи-
зации горячего питания в школе.

Члены комиссии:

<u>Сальтеевская Л.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Медведева Н.В.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Лытау Е.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Варобьева П.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Постовалова Е.А.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Тасараров Н.В.</u>	<u>[подпись]</u>
<u>Буровина О.Т.</u>	<u>[подпись]</u>

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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22.12.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Литая Е.А., Салогетская
Медведева Н.В., Постовалова Е.А., Тараров Н.В., Буровича О.Г., Воробьева 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 циклическое 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 циклическим 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?	нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) нет	
	Б) да	