

## ПРОТОКОЛ № 4

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

от 17 ноября 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 17 ноября 2021 года (Справка прилагается).

Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 17 ноября 2021 года.

#### В обсуждении принимали участие:

**По первому вопросу** выступила председатель комиссии Храмцова И.С.

Ирина Сергеевна зачитала справку по изучению вопросов организации питания от 17 ноября 2021 года (Справка прилагается).

Комиссией было изучено качество готовой продукции, предназначенной на обед 17 ноября 2021 года.

#### В обсуждении принимали участие:

Постовалова Е.А. - родитель. Евгения Александровна пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

Сальтевская Л.А. – социальный педагог. Людмила Афанасьевна внесла предложение изучить справку по изучению вопросов организации питания от 17 ноября 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 осуществлять контроль за организацией питания с участием членов родительской общественности.
- 2.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Председатель комиссии  И.С. Храмцова

Секретарь  Н.В. Медведева

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	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)			
17.11.2021г.	Обед								
	пюре картофельное с овощами. изредкешами	доведено до готовности	200	200	Блюдо не соевое, картофель не порционный	Вкус и запах соответствуют. Вкус соевый. Вкус соевый. Вкус соевый.	соблюдено - даем		
	пюре картофельное в яичном	доведено до готовности	90	90	Изредкеша не порционная	Вкус и запах соответствуют. Вкус соевый. Вкус соевый.	соблюдено - даем		
	пюре картофельное	доведено до готовности	150	153	Промышленная картофельная пюре - не порционная	Вкус и запах соответствуют. Вкус соевый. Вкус соевый.	соблюдено - даем		
	котлетки из свинины (соевые)	доведено до готовности	200	200	Нашли в специях	Вкус - светлый. Вкус - светлый. Вкус - светлый.	соблюдено - даем		
	пюре картофельное	картюрек порционн-но	20	20	Повышенное количество	Вкус, цвет, запах соответствуют.	соблюдено - даем		
	пюре картофельное	картюрек порционн-но	30	30	Вкус и запах соответствуют.	Вкус, цвет, запах соответствуют.	соблюдено - даем		

Примечание:

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

Наименование блюда: кошикор солёный

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 макарон. изделиями

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: раба запеченная с яйцом

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 рисано-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: 17.11.2021.

Инициативная группа, проводившая проверку: Крашкова И.С., Литау Е.А., Саметовская Л.А., Мерзерева Н.В., Погованова Е.А., Тараров Н.В., Булюшина О.П.

№	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 цикличное 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, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да/нет
	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?	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	Выявлялись 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	
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 «Кожановская школа с. Кривы»

(наименование учреждения)

Комиссия в составе 7

Председатель комиссии: Крамцова И.С.

Члены комиссии:

Литау Е.А.

Самбурская Л.А.

Медведева Н.В.

Постовалова Е.А.

Тараров Н.В.

Буровина О.Т.

В присутствии Шелушкиной А.В.

составили настоящую справку о том, что « 17 » ноября 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.

Перемена - 20 мин. Уражаеся 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 стриженными 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,  
нет адгюм. 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 запрещённой нормами СанПин)

Качество готовой пищи ( таблица 1)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Продолжить осуществлять за организацией  
питания с участием членов родительской  
общественности.
2. Предложить родителям проводить дома  
беседы о полезном правильном питании

Члены комиссии:

Медведева Н.В.

Сальтеевская П.А.

Летау Е.А.

Постовалова Е.А.

Жараров Н.В.

Буровша О.Т.

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