

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению общественными комиссиями с участием родителей (законных представителей) для оценки качества и условий организации питания 1-4 классов в муниципальных общеобразовательных организациях

Справка о результатах контроля общественной комиссии по питанию

Присутствовали:

1. *Зам. директора по УВР - Заичева Н.В.*
2. *Член родительского комит. - Логинова Е.Г.*
3. *Ответственной по питанию - Червонский Н.А.*

Рабочая таблица к справке о результатах контроля общественной комиссии			
Дата	Время с <u>15 ч 00</u> мин по <u>15 ч 40</u> мин	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
<i>14.06.2021</i>	(<i>обед</i>)	<i>4</i>	<i>—</i>
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		<i>имеется (2 шт)</i>	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям:		<i>соответствует</i>	
- завтрак за 12 дней включает: запеканка творожная (творожник) – 2 раза, макароны с сыром – 1 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 3 раза, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, каша – 4 раза (пшеничная, гречневая), горячие напитки: чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, выпечка 6 раз.		<i>соответствует</i>	
- обед за 12 дней включает: суп 12 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 9 раз, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, плов из филе из птицы – 1 раз, овощные доп. гарниры - 8 раз, компоты (соки) – 12 раз.		<i>соответствует</i>	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		<i>соответствует</i>	

1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой	да
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	
- наличие дезинфицирующих средств	имеется
1.4. санитарное состояние столовой	
- наличие графика периодичности уборки столовых залов	имеется
- визуальный осмотр чистоты помещения	удовлетворительно
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	-
1.6. хватает ли продолжительность перемены для основного приема пищи обучающимися (да/нет)	да
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	да
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствует
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	соответствует
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	20%
- «основное не съеданное блюдо»	всего 20% от объема
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	нарушений нет
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Золотова Н.В. -
2. Логачева Е.Р. -
3. Тереховский Н.А. -