

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. *Логинкина Е.Т.* - зам. директор, комитет
2. *Резвеевская Н.И.* - ст.метод. по питанию
3. *Земцова Н.В.* - зам. директор по УО
4. *Щукина М.С.* - родительское собрание

Рабочая таблица к справке о результатах контроля общественной комиссии			
Дата	Время с 15 ч 30 мин по 16 ч 30 мин (последнее)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
<i>06.09.2021</i>		<i>14</i>	<i>8</i>
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		<i>соответствует</i>	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям:			
- <b>завтрак</b> 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>	
- <b>обед</b> 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	соответствует есть
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	
- наличие дезинфицирующих средств	есть
1.4. санитарное состояние столовой	
- наличие графика периодичности уборки столовых залов	есть
- визуальный осмотр чистоты помещения	уборка есть.
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)	соблюдается
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	соблюдается
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	30%
- «основное не съеданное блюдо»	Перед обедом накрыты и съедены часть
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	Имеется справка со сведениями о 4-й массе и полностью предоставлено ее исправлено
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	Имеется замечание маркетки по массе на кухне. Ассистент комиссии на кухне.

Подписи членов комиссии:

1. Логинова Е.Т. - [подпись]
2. Перовская Е.И. - [подпись]
3. Задорова А.В. - [подпись]
4. Шуренова И.С. - [подпись]