

Протокол №1
общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

14 сентября 2023г.

Присутствовали:

1. Саплина С.А.- председатель Комиссии, родитель
2. Павленко М.Ю.- член комиссии, заместитель директора, ответственной за питание по школе
3. Галузо О.А., член комиссии, родитель, секретарь
4. Мозговой С.Н.- член комиссии, член Совета отцов, родитель
5. Ерохина Ю.Н. (по согласованию)- медсестра

Повестка дня:

1. Об организации питания в ОГБОУ «Пролетарская СОШ №1».

По первому вопросу выступила председатель комиссии Саплина С.А., которая, которая ознакомила с результатами изучения организации питания в общеобразовательной организации. Светлана Анатольевна отметила, что на момент проверки (завтрак) питание учащихся производится по утверждённому графику в соответствии с утверждённым меню. Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню, выдаются детям горячими. Следует отметить, что все классные руководители добросовестно подходят к вопросу организации приёма пищи учащимися, контролируют посещение столовой детьми. Социальный педагог Грибова А.С. также контролировала поведение детей.

Галузо О.А. добавил, что перед обеденным залом установлены 9 умывальников, которые хорошо функционируют, в кранах горячая и холодная вода, все 5 электросушилок для рук находятся в рабочем состоянии. В столовой число и уютно.

Мозговой С.Н. предложила признать организацию питания в школьной столовой удовлетворительной и поставила данный вопрос на голосование.

Проголосовали:


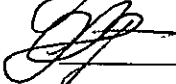
За- 5 чел.

Против- нет

Воздержались - нет

РЕШИЛИ:

1. Признать организацию питания в ОГБОУ «Пролетарская СОШ №1» удовлетворительной.

 Саплина С.А.
 Галузо О.А.

СПРАВКА

по изучению организации питания в

ОГБОУ «Пролетарская средняя общеобразовательная школа №1»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Саплина С.А.

Члены комиссии: Павленко М.Ю., Ерохина Ю.Н., Мозговой С.Н., Галузо О.А.

Составили настоящую справку о том, что «14» сентября 2023 г. в 09 час. 10 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

соответствие удовлетворительное

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) до конца

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: зам. директора Кавченко И.И. дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов имеется

чистота зала зам. чистоты

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов: _____

- гигиеническое состояние столов удов.

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удов.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: считать

организацию питания удовлетворительной

Члены комиссии:

Саплина С.А. Мозговой С.Н.

Ерохина Ю.Н. Павленко М.Ю.

Галузо О.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.09.2023	завтрак	соответ.	по меню соответствует		высокий вид цветовый	трава высокий консистенция на вкус	температура температура	

Примечание:

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

Протокол №2
общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

12 октября 2023 года

Присутствовали:

1. Саплина С.А.- председатель Комиссии, родитель
2. Павленко М.Ю.- член комиссии, заместитель директора, курирующий питание по школе
3. Галузо О.А., член комиссии, родитель, секретарь
4. Мозговой С.Н.- член комиссии, член Совета отцов, родитель
5. Ерохина Ю.Н. (по согласованию)- медсестра

Повестка дня:

1. Об организации питания в ОГБОУ «Пролетарская СОШ №1».

По первому вопросу выступила председатель комиссии Саплина С.А., которая осветила вопрос организации питания. Она сказала, что пищеблок оснащён технологическим и холодильным оборудованием, материально – техническая база пищеблока находится на достаточном уровне. Качество питания и санитарно – гигиеническое состояние находится на удовлетворительном уровне.

Ерохина Ю.Н. добавила, что в школьной столовой всегда чисто, светло, повара вовремя проходят медицинский осмотр. Блюда разнообразные, вкусные, приятные на запах, оптимальной консистенции. Ежедневно имеется контрольные суточные пробы.

Мозговой С.Н. предложила признать организацию питания в школьной столовой удовлетворительной и поставила данный вопрос на голосование.

Проголосовали:

За- 5 чел.

Против- нет

Воздержались - нет

РЕШИЛИ:

1. Признать организацию питания в ОГБОУ «Пролетарская СОШ №1» удовлетворительной.



Саплина С.А.



Галузо О.А.

СПРАВКА

по изучению организации питания в

ОГБОУ «Пролетарская средняя общеобразовательная школа №1»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Саплина С.А.

Члены комиссии: Павленко М.Ю., Ерохина Ю.Н., Мозговой С.Н., Галузо О.А.

Составили настоящую справку о том, что «12» октября 2023 г. в 12 час. 20 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 9;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 6;

все оборудованные исправно
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеется

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минут

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Павленко М.Ю., зам директора
дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов кн. руководители существующим рур во
чистота зала зам замства

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);
количество посадочных мест в обеденном зале 200 мест
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлет.

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов удовлет.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: —

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует.

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеется

Ассортимент буфетной продукции —

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: снизить организацию питания в школе удовлетворительной

Члены комиссии:

Саплина С.А.

Ерохина Ю.Н.

Галузо О.А.

Мозговой С.Н.

Павленко М.Ю.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.10.	обед	предупреждение обработана керио	блюда соответ. меню	+	блюда внешн. соответ.	вкус запах, цвет, соответ.	блюда меню	

Примечание:

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