

Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Краснояржская средняя общеобразовательная школа
посёлка Красная Яруга Белгородской области»

ПРОТОКОЛ

заседания Общественной комиссии по контролю за организацией питания
детей и подростков

29.09. 2022г.

№01

п. Красная Яруга

Председатель – Юрченко Инна Николаевна

Секретарь – Пономаренко О.А., заместитель директора ОГБОУ

«Краснояржская СОШ»

Присутствовали – 4 человека (явочный лист прилагается)

Общее количество членов Общественной комиссии по контролю за
организацией питания детей и подростков -7 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
2. Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток;
3. Контроль за условием соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
4. Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
5. Контроль за объёмом и видом пищевых отходов после приёма пищи;
6. Контроль за наличием лабораторно - инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

ПО ПЕРВОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню»

СЛУШАЛИ: Юрченко И.Н., председателя Общественной комиссии по контролю за организацией питания детей и подростков, которая представила членам комиссии утвержденное меню на 29.09.2022г.: реализуемые блюда соответствовали данному меню.

ПОСТАНОВИЛИ:

1.1 Члены комиссии отмечают, что на 29.09.2022г. реализуемые блюда соответствовали утвержденному меню.

ПО ВТОРОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток».

СЛУШАЛИ: Юрченко И.Н., председателя Общественной комиссии по контролю за организацией питания детей и подростков, которая отметила,

что санитарно-техническое содержание обеденного зала является хорошим, обеденная мебель в хорошем состоянии, столовая посуда имеется в наличии, без сколов. Салфетки заправлены в держатели, в столовой есть 2 электросушилки для рук, они в исправном состоянии, обе работают.

ПОСТАНОВИЛИ:

2.1 Администрации ОГБОУ «Краснояржская СОШ» продолжать осуществлять ежедневный контроль за организацией питания обучающихся. Отметить, что замечаний по второму вопросу нет.

ПО ТРЕТЬЕМУ ВОПРОСУ повестки дня «Контроль за условием соблюдения правил личной гигиены обучающимися».

СЛУШАЛИ: Пономаренко О.А., заместителя директора, курирующего организацию работы столовой. Ольга Анатольевна отметила, что все обучающиеся соблюдают правила личной гигиены. В столовой созданы условия для соблюдения правил гигиены: расположены 5 умывальников, 2 электрические сушилки для рук, находятся флаконы с жидким мылом.

ПОСТАНОВИЛИ:

3.1. Продолжить контроль за созданием условий для обучающихся с целью соблюдения личной гигиены.

ПО ЧЕТВЕРТОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд».

СЛУШАЛИ: Пономаренко О.А., заместителя директора, курирующего организацию работы столовой. Ольга Анатольевна отметила, что все работники столовой обеспечены спецодеждой. Юрченко И.Н. отметила, что работники, осуществляющие раздачу готовых блюд, находятся на рабочем месте в чистой спецодежде.

ПОСТАНОВИЛИ:

4.1. Продолжить контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

ПО ПЯТОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Контроль за объёмом и видом пищевых отходов после приёма пищи».

СЛУШАЛИ: Пономаренко О.А., заместителя директора, курирующего организацию работы столовой. Ольга Анатольевна отметила, что после завтрака объем пищевых отходов составил не более 15%, виды блюд: манник, не все обучающиеся смогли съесть манник в полном объёме.

ПОСТАНОВИЛИ:

5.1. Продолжить контроль за объёмом и видом пищевых отходов после приёма пищи».

ПО ШЕСТОМУ ВОПРОСУ повестки дня «Контроль за наличием лабораторно - инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд».

СЛУШАЛИ: Пономаренко О.А., заместителя директора, курирующего организацию работы столовой. Ольга Анатольевна отметила, что в соответствии с графиком контроля проходят лабораторно - инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

ПОСТАНОВИЛИ:

6.1. Продолжить контроль за лабораторно - инструментальными исследованиями качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Председатель Юрченко И.Н.

Секретарь Пономаренко О.А.

СПРАВКА

по изучению организации питания в ОГБОУ «Краснояржская СОШ»

работа Общественной комиссии по контролю за организацией питания
детей и подростков _____

(основание)

Комиссия в составе председателя Юрченко Инна Николаевна, членов комиссии
Шатерная Анастасия Анатольевна, Пономаренко Ольга Анатольевна, Балабаева
Вера Андреевна _____
в присутствии _____

составили настоящий акт в том, что «_29_» _сентября_ 2022_ г. в _____ 10_ час.
_____ 10_ мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения организации питания обучающихся выявлено:

- 1) в обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _5_ шт.
 - 2) рядом с умывальниками предусмотрены 2 электросушилки_ - _предусмотрены.
 - 3) Наличие мыла_ - в наличии.
 - 4) Наличие графика работы столовой_ - _в наличии.
 - 5) Наличие графика приема пищи_ - в наличии.
 - 6) Продолжительность перемен_20_ минут.
Успевают ли дети принять пищу_ - успевают.
 - 7) На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой- заместителя директора Пономаренко О.А.
 - 8) Дежурство учителей_ - дежурят.
 - 9) Чистота зала – зал чистый.
 - 10) Обеденный зал оборудован столовой мебелью
(столами, лавочками)_ - _оборудован.
- Количество посадочных мест в зале _ - _240.
- 11) Внешний вид поваров_ - опрятный.
 - 12) Эстетичность накрытия столов: накрыты эстетично._
- гигиеническое состояние столов_ удовлетворительное.
- наличие двух комплектов подносов_ - в наличии.
- наличие двух комплектов посуды_ - в наличии.
- гигиеническое состояние столовых приборов_ - удовлетворительное.

- 13) Наличие и доступность меню -в наличии, на стенде.
 14) Соответствие рациона питания утвержденному меню - соответствует.
 15) Качество готовой продукции – соответствует технологии приготовления.

Изучение качества готовой продукции

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед, ужин)	Правильность кулинарной обработки (доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Внешний вид блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция и др.)	Соблюдение температурного режима отпуска блюд	
29.09. 2022г.	завтрак	Все блюда доведены до готовности: 1)манник со сгущенным молоком 200г; 2)чай с молоком 200г.; 3) мёд 0,01г; 4)молоко 0,2г (1-4 классы); 5) мандарин (1-4 классы); 6) груша (1-4 классы).	200г. 200г. 0,01г. 200г.;	Соответствует норме	Соответствует норме	1) Манник со сгущенным молоком – масса пышная, в меру солёная, в меру сладкая. 2) чай с молоком - сладкий напиток, с ярко выраженным вкусом; 3) мёд – в упаковке, свежий, не густой. 4) молоко- в упаковке, свежее; 5) мандарин - оранжевый, округлой формы. 6) груша- жёлто- зеленая, грушевидной формы.	1) манник- 65 градусов; 2)чай с молоком- 75 градусов; 3)мед – 20 градусов; 4) мандарин – 20 градусов; 5) груша – 20 градусов.	

16) На основании выше изложенного комиссия признаёт работу столовой удовлетворительной. Готовая продукция соответствует качеству.

Члены комиссии:

Юрченко Инна Николаевна, Шатерная Анастасия Анатольевна, Пономаренко Ольга Анатольевна, Балабаева Вера Андреевна.

Со справкой ознакомлен: заведующая столовой Бережная С.М.