

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

1. Сердитова Юлия Валерьевна, социальный педагог
2. Мартынова Наталья Николаевна, представитель 9б класса

Дата	Время с 11.55 по 12.15 (завтрак, обед)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
21.05.2021		10	-
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		+	
<p>- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям:</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p>			
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Да	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		+	
- наличие дезинфицирующих средств		+	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых		График уборки есть	

залов	
- визуальный осмотр чистоты помещения	Чисто
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	Соблюдается
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающийся к моменту приема пищи	Температура соблюдается
2.2. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съедаемой пищи (л.) за перемену	2 л
- «основное не съедаемое блюдо»	Каша гречневая рассыпчатая
2.3. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представит.	Учитываются
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	+
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съедаемое блюдо»	+

Подписи членов комиссии:

1. *Мария Марминова ИИ.*
2. *Юсержа Сердитова ЮВ*
- 3.
- 4.