

ПРОТОКОЛ № 12

Заседания комиссии по изучению вопросов организации питания в учреждении  
(МАОУ «Школа «Липовая роща»)

г. Ижевск

29.03.2023 года

На заседании присутствовали 2 человек.

Приглашенные: \_\_\_\_\_

Председатель: Чепкасова Н.В.

Секретарь: Хаснутдинова Т.Х.

**Повестка дня:**

Проверка обера на предмет  
качественного питания

**Слушали:**

**Решили:**

Провести общественный контроль  
согласно план-графика

**За принятие решения повестки дня голосовали:**

«За» - 2; «Против» - 0; «Воздержался» - 0.

Председатель собрания



Н.В. Чепкасова

Секретарь собрания



Т.Х. Хаснутдинова

**СПРАВКА**  
по изучению организации питания в МАОУ «Школа «Липовая роща»

(наименование учреждения)

29.03.2023г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Черкасова Н.В.Члены комиссии: Калимуллина Т.Х.В присутствии 2 человексоставили настоящую справку о том, что «29» марта 2023 г. в \_\_\_\_\_ час.  
\_\_\_\_\_ мин. Проведено изучение организации питания в Школе.**В ходе изучения выявлено:**при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 2;

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

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 1;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла имеетсяНаличие графика приема пищи обучающихся имеетсяПродолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 минутуспевают

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Черкасову Н.В.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

организованодежурство педагогов организованочистота зала удовлетворительноОбеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 36 посадочных мест

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров удовлетворительно

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительно

Наличие и доступность размещения меню:

меню размещено на стенде в столовой

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

имеется

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Продолжить осуществление контроля качества план-графика

Члены комиссии:

Черкасова Н. В.

Басмутова Т. Х.

Чл  
[подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица Школе

Директор

[подпись] Мелегина А. Н.

Дата проведения проверки: 29.03.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Чепкасова Н.В.

Касимджиева Т.Х.

|    | Вопрос   | Да/нет | Примечание |
|----|--|--------|------------|
| 1  | Имеется ли в организации меню?   |        |            |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  | ✓      |            |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп   |        |            |
|    | В) нет   |        |            |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?   |        |            |
|    | А) да  | ✓      |            |
|    | Б) нет   |        |            |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  |        |            |
|    | А) да  | ✓      |            |
|    | Б) нет   |        |            |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд?   |        |            |
|    | А) да, по всем дням  | ✓      |            |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |            |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты  |        |            |
|    | А) да, по всем дням  | ✓      |            |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |            |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?                      |        |            |
|    | А) да  | ✓      |            |
|    | Б) нет   |        |            |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   |        |            |
|    | А) да  | ✓      |            |
|    | Б) нет   |        |            |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  |        |            |
|    | А) да  | ✓      |            |
|    | Б) нет   |        |            |
| 9  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? |        |            |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
|    | А) нет   | ✓ |  |
|    | Б) да  |   |  |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? |   |  |
|    | А) да  | — |  |
|    | Б) нет   | — |  |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |   |  |
|    | А) да  | ✓ |  |
|    | Б) нет   |   |  |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                 |   |  |
|    | А) да  | ✓ |  |
|    | Б) нет   |   |  |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                      |   |  |
|    | А) нет   | ✓ |  |
|    | Б) да  |   |  |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |   |  |
|    | А) да  | ✓ |  |
|    | Б) нет   |   |  |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |   |  |
|    | А) нет   | ✓ |  |
|    | Б) да  |   |  |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           |   |  |
|    | А) нет   | ✓ |  |
|    | Б) да  |   |  |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   |   |  |
|    | А) нет   | ✓ |  |
|    | Б) да  |   |  |

Таблица 1

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) | Эстетическое оформление (внешний вид блюда)  | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) |            |
| 29.03.2025 | Обед   | Все блюда доведены до готовности      | соответствует             | корректно                         | Блюдо имеет приятный вкус. Вид соответствует | свежий, приятный вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют | соблюдены  |

Примечание:

- (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.1);
- (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Для проверки соблюдения выхода блюда в качестве рубленого из птицы было отобрано 3 блюда.  
 В соответствии с меню порция блюда составляет 90г.  
 Средняя масса готовой порции составляет 100г.  
 Выход: масса рубленого из птицы в граммах отнесу по порции выхода.

1. 92 г  
 2. 91 г  
 3. 88 г  
 271: 3 = 90 г