

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА

СПРАВКА

По итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся за 1 квартал 2016г.

Комиссия в составе: от родит. общественности: Евтушова Т.А., Дерябина М.Г., Мартина М.Л., от педагогических работников: соц. педагог Кладова В.П., педагог Канюкова С.Н.

Проводила регулярные проверки:

- по контролю за соответствием ежедневного меню (2 проверки)
- по контролю за соблюдением культуры обслуживания обучающихся (3 проверки)
- по контролю за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока (3 проверки)
- по контролю за поступающими на пищеблок продуктами питания (3 проверки)

И установила следующее:

1. Ежедневное меню соответствует примерному 2х недельному циклическому меню, которое разрабатывается гимназией совместно с ИП Петровым А.А и утверждается в Роспотребнадзоре. Ежедневное меню (меню-раскладки) соответствует. В меню присутствуют продукты: мясо, птица, рыба, молочная продукция, масло животное, яйцо, крупы, сахар-песок, макаронные изделия, овощи. Наличие йодосодержащих продуктов (хлеб, соль). Проводится «С» витаминизация третьих блюд (чай, компот). Ежедневно в гимназии работает бракеражная комиссия, в составе: зав. столовой Целищевой Р.А., фельдшером Пономаревой О.Н., директором Хариной Н.В., и организатором по питанию Калининой Н.Б. Бракеражной комиссией проводится оценка качества готовой продукции, по итогам проверки делается запись в бракеражном журнале («хорошо»). Вес порций соответствует норме.

2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся соответствует требованиям. На переменах проводится контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся организатором по питанию и классными руководителями.

3. Санитарное состояние обеденного зала на время питания обучающихся было хорошее. Проводится своевременная уборка столов (дез. раствором - хлорамином 5%). Общее санитарное состояние пищеблока хорошее. На раздаче присутствуют контрольные блюда.

4. Продукты питания в столовую поступают каждый день согласно сопроводительным документам (накладная, декларация, удостоверение качества и безопасности, срок годности, дата изготовления, условие и сроки хранения). Сроки реализации продуктов соблюдаются. Своевременно ведутся: журнал бракеража

пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал проведения витаминизации третьих и складских блюд, журнал учёта температурного режима и холодильного оборудования, журнал здоровья работников столовой, журнал учёта температуры и влажности складского помещения.

Замечания и рекомендации комиссии:

1. На каждом столе рекомендуем наличие хлебницы.
2. Преобрести салфетки.
3. При дежурстве класса, рекомендуем девочкам иметь индивидуальные головные уборы.
4. В день дежурства полностью освободить детей от учёбы, в виду сильного утомления.
5. Вместо буфета организовать школьное кафе (отдельное помещение, оснащённое стоячими, либо сидячими местами)

Члены комиссии:

Евтушова Т.А.	<i>Евтушова</i>
Мартина М.Л.	<i>Мартина</i>
Кладова В.П.	<i>Кладова</i>
Дерябина М.Г.	<i>Дерябина</i>
Канюкова С.Н.	<i>Канюкова</i>

Дата: 14.04.2016г.