

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГИМНАЗИЯ №3 г. КУДЫМКАРА

СПРАВКА

По итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся за 4 квартал 2017г.

Комиссия в составе: от родит. общественности: Кони́на Е.М., Дерябина М.Г., Кривощёкова Т.Н., от педагогических работников: соц. педагог Кладова В.П., педагог Канюкова С.Н.

Проводила регулярные проверки:

- по контролю за соответствием ежедневного меню (1 проверка)
- по контролю за соблюдением культуры обслуживания обучающихся (1 проверка)
- по контролю за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока (1 проверка)
- по контролю за поступающими на пищеблок продуктами питания (1 проверка)

И установила следующее:

1. Ежедневное меню соответствует примерно 2х недельному циклическому меню, которое разрабатывается гимназией совместно с ИП Петровой И.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 Четиной Н.Н., фельдшером Пономаревой О.Н., директором Дунаевой И.М., 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. Однако, имеются единичные случаи некачественного мытья посуды.

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. Рассмотреть возможность переноса буфета из столовой в другое место, в целях увеличения посадочных мест в столовой, и избежания большого скопления обучающихся возле буфета во время организованного приёма пищи (одно из решений проблем безопасности детей)

2. Рассмотреть вопрос о замене блюда из минтая на горбушу.

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 освобождать детей от учёбы, в виду сильного утомления.

Члены комиссии:

Кривощёкова Т.Н.

Кони́на Е.М.

Дерябина М.Г.

Кладова В.П.

Канюкова С.Н.

Дата: 26.12.2017г.