

Протокол № 3

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся ТФТЛ на базе школы № 46 (г.Томск, Демьяна Бедного, 8)

1. Условия для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой для одномоментно питающихся детей - 290 посадочных мест;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи: для завтрака - 15 мин, обеда - 20 минут, полдник - 15 мин);
- 1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (перед входом в обеденный зал находятся 39 умывальников с горячей и холодной водой, рядом с каждым умывальником установлены сушилки для рук и дозатор подачи жидкого мыла);
- 1.4. Способ накрывания на столы: самостоятельно с раздачи блюд, (для обучающихся, проживающих в интернате, организовано накрывают дежурные, кроме того, организовано накрывает 11 кл на 10 чел, 6б на 8 чел);
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче (взяты блюда из меню 2 смены):
Борщ с капустой и картофелем со сметаной - _____ градусов
Макароны отварные с овощами - _____ градусов
Биточки рубленые из птицы – _____ градусов
Компот из _____ – _____ градусов

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием:

- 2.1. Общее количество обучающихся в лицее по состоянию на 27.11.2024 г – 350 чел, из них в I-ю смену - 240 чел., во II-ю 110.чел.
- 2.2. Показатели охвата бесплатным питанием:
Общее количество детей получающих льготное питание на 27.11.2024 г – 28 чел (в т.ч. проживающих в интернате – 8 чел, дети участников СВО – 7 чел, дети из многодетных семей 1 чел.);
Количество детей 1 смены получающих завтраки – 13 чел, обеды- 21 чел;
Количество детей 2 смены получающих обеды – 7 чел, полдники – 7 чел.
- 2.3. Обучающихся, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) – нет.

3. Оценка меню:

- 3.1. Фактическое меню на 27.11.2024 г находится в доступном для ознакомления месте (на отдельном стенде), согласовано с директором лицея.;
- 3.2. В меню указаны расчетные количественные показатели, характеризующих меню – суммарная масса блюда, калорийность (удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов), содержание микроэлементов: кальций, магний, железо, фосфор, витамина С) .

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- 4.1. Пищевое сырье поступает в столовую, согласно заявленному в контрактной документации;
- 4.2. Маркировка продуктов, сопроводительные документы, условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок — соблюдается;
- 4.3. Проводится бракераж поступающего сырья, результаты поваром-бригадиром ООО Лира отражаются в журнале;
- 4.4. Ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях (в журналах).

5. Приготовление блюд.

- 5.1. Принцип поточности приготовления блюд – соблюдается, работа производится в отдельных помещениях (разделка мяса, овощей, выпечка кондитерских изделий);
- 5.2. Санитарно состояние производственных помещений пищеблока - удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции - соблюдается;
- 5.3. Контроль работы бракеражной комиссии проводится ежедневно, результат отражается в журнале бракеража готовой продукции;
- 5.4. Контроль наличия суточных проб и условия их хранения бракеражной комиссией проводится выборочно (за период с 02.09.24- по 27.11.24 произведено - _____ проверок, последняя дата проверки была 22.11.2024 г- замечаний нет);
- 5.5. При ежедневных проверках ответственных за организацию и качество питания, в период с 02.09.2024 г по 27.11.2024 г замечаний не было.

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Режим обработки кухонной и столовой посуды - соблюдаются;
- 6.2. Персонал ООО Лира обеспечен всеми условиями для соблюдения правил личной гигиены, специальной одеждой;
- 6.3. В гигиеническом журнале ежедневно отражаются результаты осмотра работников ООО Лиры;
- 6.4. В наличии достаточный запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств;
- 6.5. Общественной комиссией проведен замер объема, несъедаемых блюд на обед – _____ %.

<i>По результатам общественной комиссии</i>		<i>% пищи несъедаемой обучающимися на завтрак</i>
<i>Общий вес блюд на обед на 1 чел (гр)</i>	<i>Общий вес несъедаемой пищи на 1 чел (гр)</i>	
845		

В результате осмотра установлено следующее:

1.
2.
3.

Претензии по качеству предоставляемых блюд - нет_.

Общая оценка организации питания в столовой — удовлетворительно_____

Подписи членов комиссии:

председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Бобина Т.А.

представитель администрации ТФТЛ

Преображенская С.А.

представитель родительской общественности

Иванова Е.А.

представитель ученического коллектива

Кравцов Н.

