

Карта наблюдений

общественного контроля родительской общественности за организацией питания

в МАОУ «Гимназия №33» г.Перми

«22» октября 2021г.

№	Контролируемые вопросы	Результаты проверки
1.	Эстетическое оформление зала	Зал оформлен в единой тематике.
2	Организация обслуживания	Стали накрыты для приема пищи к приходу ребят.
3	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, , приборов, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток,	Удовлетворительное. Регулярно проводится обработка зала. Для обработки столов используется дезертик Лика.
4	Соответствие предлагаемых комплексов вывешенному меню	Предлагаемый комплекс соответствует вывешенному меню, опубликованному на сайте гимназии.

5	Качество уборки в обеденном зале	Замечаний нет. Уборка выполняется после каждого посещения и приема пищи классов.
6	Ведение бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке.	Бракераж готовой продукции и другой документацией на пищеблоке ведется.
7	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (достаточное количество раковин, мыло, эл. сушилки).	Правила личной гигиены соблюдаются.
8	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд обслуживают в спецодежде.
9	Организация питьевого режима	В зале организован питьевой режим, кипяченой воды. Имеется график выдачи, ведется журнал.

10	Процесс накрывания и приема пищи обучающимися.	Процесс накрывания для приема пищи проходит согласно графику. Устаревшего звена по типу "шведского стола".
11	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов составляет 1/3 ведра. Отходы собираются в крашперовальную емкость с крышкой.
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Последнее лабораторное исследование проводилось в сентябре 2012 года.
13	Безопасность в обеденном зале	Соблюдается дистанционная интервал между классами. Бюро на раздате апельсины.

14	Работа буфета. Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном утвержденном перечне.	В зале, согласно решению работы, работает буфет. Запрещенные для детского питания продукты отсутствуют.
15	Информация об организации, осуществляющей питание в столовой, с указанием контактных номеров телефонов	В зале имеется уголок потребителя.

Вывод: Организация по типу "шведского стола" увеличила количество обращений. Ведётся информирование родителей в группах, о представлении питания;

Подписи членов комиссии: Выкладывается фото комплекта. Ведётся ежедневная работа по обращениям с родителями.

И. Павлова Э.А.
Аношкова Аношкова А.А.