

Карта наблюдений

общественного контроля родительской общественности за организацией питания


в МАОУ «Гимназия №33» г.Перми

«13» сентября 2021г.

№	Контролируемые вопросы	Результаты проверки
1.	Эстетическое оформление зала	Зал оформлен в осенней тематике: на окнах висят шторы, что создает уют для посетителей. В зале находится телевизор с программой о правильном питании.
2	Организация обслуживания	Начальные классы по предварительным заявкам. Замечаний к обслуживанию нет.
3	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, , приборов, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток,	Санитарно-техническое состояние зала удовлетворительное. Ложки, посуда соответствуют требованиям. В зале чисто, проводится своевременно уборка. Салфетки на столах имеются.
4	Соответствие предлагаемых комплексов вывешенному меню	Комплекс соответствует меню.

5	Качество уборки в обеденном зале	Замечаний не выявлено.
6	Ведение бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке.	Замечаний не выявлено.
7	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (достаточное количество раковин, мыло, эл. сушилки).	Третья часть личной гигиены соблюдается только обучающимися в младших классах. Старшие классы не все соблюдают личную гигиену.
8	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	Замечаний по наличию и состоянию специальной одежды у сотрудников не выявлено.
9	Организация питьевого режима	Организован питьевой режим. Замечаний нет.


10	Процесс накрывания и приема пищи обучающимися.	<p>Процесс накрывания организован сотрудниками столовой.</p> <p>Прием пищи обучающимися проходит в присутствии классного руководителя, дистанция соблюдается.</p>
11	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<p>Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 1/3 10 л. Ведро.</p>
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	<p>Это лабораторно-инструментальными исследованиями зафиксировано.</p> <p>Один раз в квартал проводится испытание. Имеются протоколы.</p>
13	Безопасность в обеденном зале	<p>Нормы безопасности в обеденном зале соблюдаются.</p>

		
14	Работа буфета. Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном утвержденном перечне.	В зале организована работа буфета. Запрещенных для детского питания продуктов в меню нет. Выпечные изделия собственного производства и машинованный
15	Информация об организации, осуществляющей питание в столовой, с указанием контактных номеров телефонов	имеется уголок потребителя с указанием телефонов вышестоящих организаций.

Вывод: Питание организовано в соответствии с нормами. Классных руководителей старших классов ^{просьба} поработать по вопросам соблюдения уголка личной гигиены.

Подписи членов комиссии:

И. Казова И.А.

 Юрайева М.М.

с результатами проверки озм. Сан. ип. счёт