

ПРОТОКОЛ № 1/23

**ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ по
итогам проведения общественного контроля питания в
СПб ГБПОУ «Олимпийские надежды»**

17.04.2023 в 14.30.

Присутствовали:

Председатель: Силачева А.А. – заместитель директора по общим вопросам;

Члены комиссии:

Шакирова Н.В. - заведующий производством-начальник отдела организации питания,

Ковман Н.А. - начальник учебного отдела,

Чекалева О.А. – представитель род. комитета 11 «В» кл.,

Назарова Н.И. - представитель род. комитета 10 «А» кл.,

Кузнецова В.С.- представитель обучающихся, ученица 11 «В» кл.

Представители комиссии по контролю за организацией питания провели проверку по организации питания в СПб ГБПОУ "Олимпийские надежды".

Члены комиссии, включая родителей обучающихся, представителей родительских комитетов 10 "А" и 11 "В" классов и ученица 11"В" класса ознакомились с новым меню учреждения, осмотрели санитарно-техническое содержание и состояние пищеблока, провели контрольное взвешивание порций и бракераж готовой продукции.

В ходе проверки отмечено, что требования и нормы к организации питания соблюдаются, соблюдаются режимы и сроки хранения, продукты имеют маркировку, сертификаты соответствия и ветеринарные справки, контрольное взвешивание порций соответствует норме.

Была также проведена проверка органолептических, вкусовых качеств блюд, предлагаемых обучающимся на обед, блюда получили высокую оценку.

На основании проведенной проверки:

По итогам проверки нарушений не выявлено, комиссия установила, что организация питания соответствует нормативным требованиям и признана удовлетворительной.

Форма оценочного листа родительского контроля.
Дата проведения проверки 17.04.2023

№ п/п	Вопрос	да	нет
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню?	✓	
2	Вывешено ли меню для ознакомления родителей и обучающихся? (на стенде в учреждении, на сайте учреждения)	✓	
3	Ведутся ли учреждением документация и журналы, регламентирующие деятельность организации питания в учреждении?	✓	
4	Соответствует ли рацион питания утвержденному меню?	✓	
5	Соответствует ли меню нормам продуктового набора и калорийности?	✓	
6	Соответствует ли выход приготовленных блюд по весу?	✓	
7	Ведется ли в учреждении бракераж сырой и готовой продукции?	✓	
8	Находятся ли повара на раздаче в СИЗ?	✓	
9	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам сушки рук)?	✓	
10	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи? И обработка столов дез.средствами?	✓	
11	Соответствует ли приготовление блюд технологическим картам?	✓	
12	Соответствует ли готовое блюдо органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус)?	✓	

С протоколом заседания комиссии № 1/23 от 17.04.2023 ОЗНАКОМЛЕН:

Силачева А.А.

Ковман Н.А.

Шакирова Н.В.

Назарова Н.И.

Чекалева О.А.

Кузнецова В.