

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**по итогам проведения общественной экспертизы питания учащихся**  
**начальных классов МБОУ "Прогимназия "Радуга"**

**I. Общая характеристика общественной экспертизы**

**1. Цель общественной экспертизы:**

-получение наиболее полной и комплексной оценки организации и качества питания учащихся начальной школы, выявление и решение имеющихся проблем.

**Задачи:**

-предоставление дополнительной возможности родителям объективно оценить организацию и качество питания учащихся начальной школы;  
-решить вопрос о целесообразности переноса ассортимента завтрака на полдник, полдника на завтрак

**2. Объект:**

- организация и качество питания обучающихся начальных классов

**3. Методы:**

-наблюдение;  
-беседа;  
-оценочные листы

**4. Сроки проведения общественной экспертизы: 10.04.2024**

**II. Исследовательская деятельность**

<b>Критерии</b>	<b>Показатели</b>	<b>Результат</b>
Соблюдение режима питания	Питание организовано на переменах в соответствии с графиком питания	График питания не нарушается
Рацион (формирование меню)	1. Формирование примерного десятидневного меню 2. Поставка продуктов в соответствии с недельным меню 3. Формирование ежедневного меню	-меню, рассчитано согласно СанПиН по школьному питанию; -соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд;
Качество приготовленных блюд	Производство готовых блюд осуществляется в прогимназии, в соответствии с	Завтрак состоит из горячего блюда (рагу из птицы), овощей (икра свекольная), кофейный напиток, хлеб

	технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.	
Организация обслуживания	Вывешивание и утверждение меню. Подача еды	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем меню. Еда подаётся горячей. Случаев подачи холодной еды не зафиксировано. Своевременно предварительно накрываются столы, оперативно идет уборка посуды.
Соблюдение правил личной гигиены обслуживающего персонала	Должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Обслуживающий персонал в чистой специальной одежде, имеются головные уборы, закрывающие волосы.
Соблюдение правил к инвентарю, посуде, таре	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.	Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используют специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье посуды производится в моечном отделении в трех секционных ваннах.

Соблюдение правил личной гигиены учащихся		Учащиеся моют руки перед приемом пищи, вытирают одноразовым бумажным полотенцем. Имеются 2 раковины.
---	--	---

10.04. 2024

Член оргкомитета

  
(подпись)

О. А. Ченцова  
(ФИО)

Член оргкомитета

  
(подпись)

Л.Н. Савиных  
(ФИО)

Представитель  
родительской  
общественности

  
(подпись)

Ю.И. Бредихина  
(ФИО)

**ОБЩЕСТВЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ**

**«ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

ДАТА: 10.04.2024г.

КРИТЕРИИ	БАЛЛЫ (1-5)		
	ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
Соблюдение режима питания	5		
Рацион (формирование меню)	5		
Качество приготовленных блюд	5		
Организация обслуживания	5		
Соблюдение правил личной гигиены обслуживающего персонала	5		
Соблюдение требований к инвентарю, посуде, таре	5		
Соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды	5		
Соблюдение правил личной гигиены обучающихся	5		

ФИО эксперта Фридрихса Ю.И.

Подпись 