

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

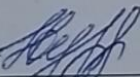
4. Сроки проведения общественной экспертизы: 04.06.2025

II. Исследовательская деятельность

Критерии	Показатели	Результат
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 технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и	Завтрак состоит из омлета, салата из редиса и огурца, чая с сахаром, хлеба, масла, сыра

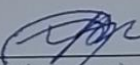
	кулинарных изделий.	
Организация обслуживания	Вывешивание и утверждение меню. Подача еды	Меню на текущий день составлено. Ознакомлена. Температура блюд соответствует норме. Столы накрыты, в наличии бумажные салфетки.
Соблюдение правил личной гигиены обслуживающего персонала	Должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим 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.

Член оргкомитета _____


(подпись)

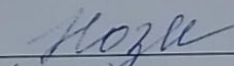
Н.В. Дудина
(ФИО)

Член оргкомитета _____


(подпись)

Л.Н. Савиных
(ФИО)

Представитель
родительской
общественности


(подпись)

О.В. Ноздрачева
(ФИО)

ОБЩЕСТВЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ

«ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

ДАТА: 04.06.2025

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 Коздрачева О.В.

Подпись Козл