

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.

2. Объект:

- организация и качество питания обучающихся начальных классов

3. Методы:

-наблюдение;
-беседа;
-оценочные листы

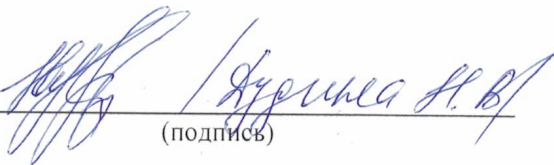
4. Сроки проведения общественной экспертизы: 24. 02.2025

II. Исследовательская деятельность

Критерии	Показатели	Результат
Соблюдение режима питания	Питание организовано на переменах в соответствии с графиком питания	График питания не нарушен.
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	Обед состоит из горячего блюда (картофельно-гречневый суп), овощей

	соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.	(консервированный горошек), макарон и котлеты (с добавлением куриного мяса), а также компота и хлеба
Организация обслуживания	Вывешивание и утверждение меню. Подача еды	В обеденном зале есть утвержденное руководителем меню. Еда подана горячей. Своевременно и предварительно накрыли столы, оперативно убрали посуду.
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.	Стол чистый. Мытье посуды производится в моечном отделении. Родители были допущены в столовую только в халатах.
Соблюдение правил личной гигиены учащихся		Учащиеся помыли руки перед приемом пищи. Имеются 2 раковины.

Член оргкомитета


(подпись)

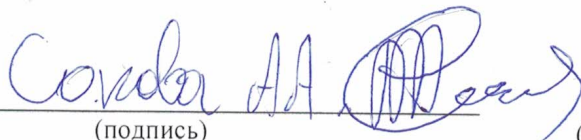
(ФИО)

Член оргкомитета


(подпись)

Л.Н. Савиных
(ФИО)

Представитель
родительской
общественности


(подпись)

(ФИО)

Представитель
родительской
общественности

(подпись)

(ФИО)