**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

1. **Объект:**

- организация и качество питания обучающихся начальных классов

1. **Методы:**

-наблюдение;

-беседа;

-оценочные листы

1. **Сроки проведения общественной экспертизы**: \_\_\_.\_\_\_.202\_

**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 приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. | Завтрак состоит из горячего блюда (макароны с мясной тефтелей), овощей (икра свекольная) , чая, булочки с сыром и хлеб |
| 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. |

\_\_.\_\_. 202\_

Член оргкомитета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. А. Ченцова

(подпись) (ФИО)

Член оргкомитета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Н. Савиных

(подпись) (ФИО)

Представитель

родительской

общественности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)

Представитель

родительской

общественности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)