



ПРИКАЗ

«05» март 20 21 й. № 123

«05» март 20 21 г.

О внесении изменений в приказ
Управления образования
Администрации городского округа
город Уфа Республики Башкортостан
от 26 ноября 2019 года № 579
«О создании общественной комиссии
по мониторингу организации
питания в образовательных
организациях городского округа
город Уфа Республики Башкортостан
при городском родительском
комитете»

В целях повышения эффективности мер обеспечения надлежащего качества оказания услуг в сфере общественного питания образовательными организациями

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в приказ Управления образования Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан от 26 ноября 2019 года № 579 «О создании общественной комиссии по мониторингу организации питания в образовательных организациях городского округа город Уфа Республики Башкортостан при городском родительском комитете» (далее – приказ):

1.1. Приложение № 1 к приказу изложить в новой редакции согласно приложению № 1 к настоящему приказу;

1.2. Приложение № 3 к приказу признать утратившим силу.

2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя начальника Управления образования Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан Галимову Т.Г.

Начальник Управления

Е.Р. Хаффазова

Состав

**общественной комиссии по мониторингу организации питания
в образовательных организациях городского округа город Уфа
Республики Башкортостан**

Председатель общественной комиссии:

1. Иваха Валерия Венеровна

Члены общественной комиссии:

2. Сафеева Алена Фидратовна

3. Ишмухаметов Руслан Фанилевич

4. Мухаметьянова Гульнара Маратовна

5. Галимова Евгения Леонтьевна

6. Рогожникова Евгения Валерьевна

7. Булатова Лилия Маратовна

8. Ихсанова Лилия Вилюровна

9. Торбеева Алеся Александровна

10. Горбунова Влада Алексеевна

11. Набиуллина Лиана Радиковна

12. Кумушбаева Лейсан Хуснутдиновна

13. Адыева Ильзида Нагимзяновна

14. Козлова Альбина Фаритовна

15. Саяхова Лариса Зайнетдиновна

16. Фаткуллин Альфит Амерович

17. Иванова Наталья Сергеевна

18. Едренкина Лариса Владимировна

Итого 18 человек.

Акт мониторинга организации питания

в образовательном учреждении общественной комиссией на основании приказа Управления образования Администрации ГО г. Уфа РБ № 579 от 26.11.2019 года

| | | |
|----|---|--------------------------------------|
| 1 | Наименование образовательного учреждения (школа) | МБОУ «Школа» 49 |
| 2 | Дата проверки | 18.03.21 |
| 3 | Пропускная способность столовой | 275 |
| 4 | Количество сотрудников в столовой | 5 |
| 5 | Количество обучающихся в школе | 1018 |
| 6 | Количество питающихся детей | 700 |
| 7 | Приказ по организации питания | + |
| 8 | Приказ о составе бракеражной комиссии | + |
| 9 | Утвержденное единое двухнедельное меню | + |
| 10 | Технологические карты | + |
| 11 | Меню в обеденном зале | + |
| 12 | Контрольное блюдо | + |
| 13 | Соответствие питания утвержденному меню | + |
| 14 | Пищеблок полного цикла приготовления или доготовочная | Подготовочная |
| 15 | Технология приготовления блюд | Соблюдается |
| 16 | посуда (при подаче используется новая, старая, со сколами, трещинами и тд) | Новая |
| 17 | температура подачи блюда | накрывают по просьбе прибывших детей |
| 18 | вес блюда | соответствует |
| 19 | способ подачи (в разных тарелках или в одной тарелке) | в разных |
| 20 | Органолептическая оценка готовых блюд: | |
| | 1. внешний вид | соответствует |
| | 2. запах | приятный |
| | 3. вкус | вкусная еда |
| | 4. включения (волосы, насекомые, камни, мусор и др. включения) | отсутствуют |
| | 5. отзывы питающихся | положительные |
| 21 | Витамизация блюд | покупает в готовом виде |
| 22 | Отбор суточных проб | + |
| 23 | поступление товара в соответствии с документацией удостоверяющей качество и безопасность товара (наличие документов качества, товарных ярлыков, сроки хранения) | + |
| 24 | Наличие журналов: | |
| | 1. бракераж пищевых продуктов и провольственного сырья | + |
| | 2. бракераж готовой кулинарной продукции | + |
| | 3. журнал здоровья, | + |
| | 4. учет температурного режима холодильного оборудования | + |
| | 5. ... | + |

| | | |
|----|---|--|
| 25 | оформление помещений для приема пищи, культура обслуживания питания (сервировка столов, внешний вид обслуживающего персонала, наличие кулинарных щипцов, одноразовых перчаток и т.д.) | Столовое сервировано, столы накрыты, салфетки в кюветы, изюм и порезанные фрукты |
| 26 | Соответствие оборудования, инвентаря, посуды, тары санитарным нормам: | |
| | 1. Разное технологическое оборудование для измельчения сырых и готовых продуктов (наличие сменных механизмов) | имеется, самобемблуд |
| | 2. Наличие разделочного инвентаря с маркировкой | имеется, самобемблуд |
| | 3. Мойка посуды (механическая или ручная) при ручной мойке наличие нескольких секций для мытья посуды | ручная, с механической, сменными |
| | 4. Состояние подносов | чистые |
| | 5. Наличие в моечном отделении инструкции о правилах мытья посуды и использования моющих средств | имеется |
| 27 | Раздельное хранение сырых и готовых продуктов | самобемблуд |
| 28 | Состояние складских помещений для хранения сырья | самобемблуд |
| 29 | Исполнение обязанностей со стороны поставщиков сырья, полуфабрикатов | не все, у некоторых сертифицированы сертификаты |
| 30 | Терминал оплаты буфетной продукции | + (с чеками) ^{зачисли} вот, сами |

Пожелания проверяемой стороны:

- 1) Работать с поставщиком по мере с перемены еды, т.к. много выжого и коробки по 5 кг (весом 20 кг), это удобно для поваров.
- 2) Необходимо холодильники для мясной продукции!!
- 3) Необходимо переосмотреть меню с ребром компании (сменить котле бы на завтраки).
- 4) Расширить ассортимент кондитеров (все время чай).

Заключение общественной комиссии:

Состояние помещений удовлетворительное, требования санитарных норм соблюдены, оформленные персоналом ответственные, за работу приняты меры организации светового режима работы в помещениях — контроль при этом. Присутствует 3/4 всех детей!!!

Комиссия:

Ев —
подпись
Ев
подпись

Евдимица Л.В.
ФИО
Булатов С.М.
ФИО

Представитель школы:

Андр
подпись
Андр
подпись

Тарунова С.А.
должность, ФИО
Марина М.Б.

Справка

О проведении проверки в МБОУ «Школа № 49» от 25.03.2021 года
На основании приказа от 25.03.2021 № МКУ ЦБ МУО Октябрьского района
ГО г.Уфа, веду ведущим бухгалтером Алексеевой Н.Р. в присутствии
ответственного за питание по школе Лариной М.Е. проведена проверка по
факту жалобы изложенной в обращении.

В результате проверки выявлено следующее:

Организатором предоставления горячего питания и составления рациона блюд для муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения школа № 49 является МАУ «Центр детского и диетического питания» (далее МАУ «ЦДДП»).

Блюда на завтрак подаются на столы учащимся за 5 минут до прихода детей в столовую, накрытие столов производят сотрудники столовой путем развоза блюд на сервировочной тележке в обеденное время и на разносах во время завтрака. Температурный режим приготовленных блюд поддерживается на мармитной линии раздачи и в тепловом шкафу в соответствии с установленными правилами СанПин. На момент комиссионного обследования организовано питание обучающихся 1-2 классов на завтрак. Все классы приходят в столовую после звонка через 3-5 минут, в соответствии расписанию установленного режима питания. Охвачено в первую, вторую и третью перемену по 150 обучающихся.

На основании приказа руководителя МБОУ Школы № 49 Газизовой С.Х. от 01.03.2021 года № 110 в целях осуществления контроля за качеством питания, улучшения организации питания в муниципальном образовательном учреждении утвержден состав бракеражной комиссии из медицинской сестры, ответственного за организацию питания, а также привлечены родители обучающихся школы в количестве 6 человек для ежедневного контроля. Дополнительно сообщаем, что на сайте образовательного учреждения в свободном доступе для ознакомления родителями ежедневно размещается информация рациона меню и фотографии блюд.

Приготовленные блюда на завтрак 25.03.2021 года соответствуют десятидневному меню, разработанному МАУ ЦДДП ГО г. Уфа РБ.

На 25.03.2021 года на завтрак приготовлены следующие блюда:

1. Биточки мясные с томатным соусом
2. Картофельное пюре
3. Какао с молоком
4. Хлеб пшеничный обогащенный,
5. Сыр порционный

В журнале бракеража готовой кулинарной продукции даны результаты органолептической оценки приготовленных блюд на завтрак «хорошо». Обращений от обучающихся о ненадлежащем качестве приготовленных блюд в адрес школы, классному руководителю и на пищеблок школы не поступало.