



УО АМО ГО «Сыктывкар»

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа № 34»  
г. Сыктывкара  
(МОУ «ООШ № 34» г. Сыктывкара)  
«Окмыс класса 34 №-а школа» Сыктывкарса  
муниципальной велодан учреждение  
(«34 №-а ОКШ» Сыктывкарса МВУ)

Юности ул., д. 4/1, г. Сыктывкар, Республика Коми, 167019  
Томлун ул., 4/1, г. Сыктывкар, Республика Коми, 167019  
Тел./факс (8212) 62-76-04, 62-50-21  
e-mail: [pr@ezhva34.ru](mailto:pr@ezhva34.ru); <http://ezhva34.ru>  
ОКПО 50404211; ОГРН 1021101122514  
ИНН/КПП 112007355/112101001

20.05.2021 г. № \_\_\_\_ б./н \_\_\_\_  
На № \_\_\_\_ от \_\_\_\_

### О предоставлении информации

#### МОУ «ООШ №34» г. Сыктывкара Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

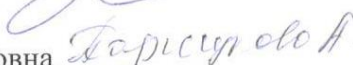
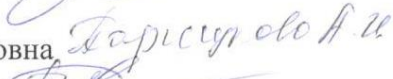
1. Хомская Ирина Витальевна, зам. директора по ВР, ответственная за питание, член комиссии.
2. Паршукова Александра Ивановна, представитель родительской общественности, член комиссии.
3. Паршукова Анна Ивановна, (законный представитель) учащихся 5 «А» класса.

Рабочая таблица к Справке о результатах контроля общественной комиссии			
Дата	Время с __ по __ (завтрак, обед)	Количество во классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
20.05.2021	обед с 10.55 по 11.15	4	0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям: - завтрак за 12 дней включает: запеканка творожная (творожник) – 2 раза, макароны с сыром – 1 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 3 раза, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, каша – 4 раза (пшеничная, гречневая), горячие напитки: чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, выпечка 6 раз.		соответствует	

<p>- обед за 12 дней включает: суп 12 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 9 раз, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, плов из филе из птицы - 1 раз, овощные доп. гарниры - 8 раз, компоты (соки) - 12 раз.</p>	
<p>- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню</p>	<p>Соответствует  <b>Горячий обед 5-9 класс</b>  <b>полное питание:</b>  Хачапури с сыром  Биточки рублены из говядины  «Особые»  Капуста тушеная  Масло сливочное  компот из изюма  хлеб пшеничный  <b>Обед № 1</b>  Хачапури с сыром  Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной  компот из изюма  хлеб пшеничный  <b>Обед № 2</b>  Биточки рублены из говядины  «Особые»  Капуста тушеная  Масло сливочное  компот из изюма  хлеб пшеничный  <b>Горячий обед ОВЗ 5-9 класс</b>  Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной  Биточки рублены из говядины  «Особые»  Масло сливочное  компот из изюма  хлеб пшеничный</p>
<p>1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой</p>	<p>обеспечены</p>
<p>1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены</p>	<p>соблюдены</p>
<p>- наличие дезинфицирующих средств</p>	<p>имелись</p>
<p>1.4. санитарное состояние столовой</p>	<p>удовлетворительное</p>
<p>- наличие графика периодичности уборки столовых залов</p>	<p>имеется</p>
<p>- визуальный осмотр чистоты помещения</p>	<p>чисто</p>
<p>1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)</p>	<p>отказов от питания нет</p>
<p>1.6. хватает ли продолжительность перемены для основного приема пищи обучающимися (да/нет)</p>	<p>да</p>
<p>1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую</p>	<p>соблюдаются  умывальники, дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца в столовой – емкость с</p>

	дезинфицирующим средством
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающийся к моменту приема пищи	горячее
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съедаемой пищи (л.) за перемену	5, 2
- «основное не съедаемое блюдо»	нет
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	нет
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съедаемое блюдо»	нет

Подписи членов комиссии:

1. Хомская Ирина Витальевна 
2. Паршукова Александра Ивановна 
3. Паршукова Анна Ивановна 