

Протокол
проверки организации питания в школе

от 28.02.2024

№ 6

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Ладжет Виласия Викторовна
2. Член комиссии Борисова Екатерина Игоревна
3. Член комиссии Ревкина Светлана Евгеньевна
4. Член комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

Питание производится соответственно графику.
Молока приготавливается согласно меню.
Кипяченой воды достаточно, запас молока есть,
на кухне имеются салфетки одноразовые. В столовой
установлено закрытое выделение для готовой продукции.
Сертифицирована на продукцию есть.

Выявлены замечания:

Для молока так используется кусковое молоко.

Рекомендовано:

Использовать пастеризованное молоко, кусковое молоко одноразовое.
(по желанию родителей).

Подписи членов комиссии:

Борисова Е.И. [подпись]
Ревкина С.Е. [подпись]
Ладжет В.В. [подпись]

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ, МКОУ «Средняя школа №2»

Руководитель организации: Донец А.А.

Организатор (поставщик) питания: ООО, СКК

Дата заполнения: 28.02.2024

Участники проведения мониторинга: Нафас В.В., Ревченко Е.С.,
Верусова Е.И.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). уровневый стол
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружены
7. Обеденные столы чистые? есть
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. обрабатываются

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. Да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? используются
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). нет

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *в наличии*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *есть*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *удовлетворительное*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *в наличии*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *на кухне*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *соответствует*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *соблюдены*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *удовлетворительно*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *минимальный*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *в наличии*

Дополнительные

замечания: *использование мыльного мыла*

Предложения: *использовать мыльное мыло вместо мыльного*

Подписи

участников мониторинга:

Фурсова Е.У
Северина С.С
Лавров В.В