

Протокол
проверки организации питания в школе

от 27.12.2023.

№ 4

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Кабрат Виктория Викторовна
2. Член комиссии Ребекина Светлана Евгеньевна
3. Член комиссии Борисова Екатерина Игоревна
4. Член комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

1. Не было кипятилкой воды в чайнике.
2. Жидкая подлива, которую многие из детей не едят.
3. Работы по времени накрыли стол, порции оставшиеся.
4. Есть сколы на чашках (частично не заменено)
5. Нет теплой воды для мытья рук в столовой.

Выявлены замечания:

1. Контролировать запах кипятилкой воды в чайнике.
2. Подливу делать более густой.
3. Накрывать стол при посадке детей.
4. Проверять чашки, частично заменить.
5. Оборудовать точку подачи горячей воды.

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:
Ребекина С.Е.
Борисова Е.И.
Кабрат В.В.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ "Молодежненская школа №2"

Руководитель организации: Донич А.А.

Организатор (поставщик) питания: ООО СКК

Дата заполнения: 27.12.2023

Участники проведения мониторинга: Борисова Е.И., Ревенкина С.Е.

№ 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). Да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). нет
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). отсутствует
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. нет
7. Обеденные столы чистые? Да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
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). *имеется вода*
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. *имеется*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

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. *удовлетворено*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *минимальной*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имеется*

Дополнительные

замечания: *Осуществлен замер на парке горячей воды в умывальнике на входе в столовую. Установлен график ревизии посуды.*

Предложения: *Контроль стола при полной посуда детей.*

Подписи

участников мониторинга:

Зарисова Е.И.

Ревакина С.Е.