

Протокол
проверки организации питания в школе

от 29.01.2024

№ 5

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Васильева Виктория Викторовна
2. Член комиссии Северина Светлана Львовна
3. Член комиссии Порисова Екатерина Александровна
4. Член комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

1. Меню размещено на сайте
де соответствующим образом
2. Финансовая вода в
замасе имеется.
3. Замас пищевого масла
для рук достаточен.
4. Турнира для проверки
посуды ведется своевременно.

Выявлены замечания:

Выявленных замечаний
нет.

Рекомендовано:

- Проводить кат. руководите.
лем с детьми о пользе
пра. питания и т.д.

Подписи членов комиссии:

Северина С.Л.
Порисова Е.А.
- кабинет ВВ 2024

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ "Масаретинская школа №2"

Руководитель организации: Овсю Л.А.

Организатор (поставщик) питания: ООО, СКК"

Дата заполнения: 29.01.2024

Участники проведения мониторинга: Лаборат В.В., Ревкина С.С.,
Борисова 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). удовлетворительное
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). удовлетворительное
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. не обнаружено
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 цикличным меню. *Отсутствуют*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *имеется*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *имеется*
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. *Да*

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 дезрук. *Да*
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, солонок. *наличие*

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 цикличному 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. *Да*
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: *замечаний не выявлено*

Предложения: *Классический руководителем проводить деурн о поощре прививочного материала.*

Подписи

участников мониторинга:

Л.С.И. Федякина
Л.С.И. Борисова
Л.С.И. Александр В.В.