

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.09.2023

Время проверки: 10.00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Узельдингер Л.А. – заместитель директора по УВР;
2. Лукьянова Ю.В.- родитель 8 класса;
3. Узельдингер Н.А...- родитель 6 класса;




составили настоящий протокол в том, что 13 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лукьянова Ю.В. 
2. Узельдингер Н.А. 
3. Узельдингер Л.А. 

АКТ
проверки школьной столовой комиссией общешкольным
родительским комитетом

от «13» 09 2023__ года

Комиссия в составе:

- Членов общешкольного родительского комитета:

Зелодский И.А. /
Андреева Ю.В. /
Зелодский И.А. /
 _____ /
 _____ /

составили настоящий акт в том, что «13» 09 2023__ года в 10 часов 00 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 10⁰⁰ до 11⁰⁰ (обеда)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «13» 09 2023 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1 Картофельное пюре / рыба тушеная в
томате с овощами
2 Кисель
3 Масло сливочное
4 Хлеб пшеничный, ржаной

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

| Блюдо | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
|--|-----------------|------------------------|
| <u>1 Картоф. пюре</u> | <u>180</u> | <u>185</u> |
| <u>2 Рыба тушеная в</u> <u>том. с овощ.</u> | <u>100</u> | <u>100</u> |
| <u>Кисель</u> | <u>200</u> | <u>200</u> |
| <u>Масло слив.</u> | <u>6</u> | <u>6</u> |
| <u>Хлеб пш. рж.</u> | <u>30</u> | <u>30</u> |

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда отличные, очень вкусно приготовлено качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушения были выявлены / не были выявлены.

5) Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
- используются специальные принадлежности для мытья столов / не используются специальные принадлежности для мытья столов
- тарелки чистые / грязные;
- без сколов / со сколами;
- полы в столовой чистые / грязные.

С актом комиссии ознакомлены:

– повара:

Демисенко И.М. повар Демисенко -
Демисенко А.В. зав. см. Демисенко -

Оценочный лист
 проверки организации питания в МКОУ «Богуславская СОШ»

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

| | Вопрос | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | да |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | ✓ |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | ✓ |

| | | |
|----|--|---|
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | ✓ |
| | Б) да | |

Вывод: Питание учащихся соответствует
требованиям СанПиН

Питаются все учащиеся школы

Акт подписали

Луканова Ю.В. *инж*
Узюмшир С.А. *инж*
Узюмшир Ч.А. *инж*

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации МКОУ «Богуславская СОШ

Адрес организации:

663546, Красноярский край, Партизанский район, д. Богуславка, пер. Школьный, 1.

Дата и время заполнения:

13.09.23 - 12⁰⁰

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ульявдинер А.А.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Мухомова Ю.В. - сын Мухомов Н.В ученик.

Ульявдинер М.А. - сын Ульявдинер А.А ученик

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

| | ДА | НЕТ |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Отсутствуют сколы на столовой посуде | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 4. Отсутствует влага на столовых приборах | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Зал приема пищи чистый | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Обеденные столы чистые (протерты) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Основное блюдо горячее | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Наличие профессионального образования у поваров | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

| | ДА | НЕТ |
|---|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 Наличие маркировки на упаковке продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 Продукты произведены в Красноярском крае | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 Наличие медкнижек у персонала столовой | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <u>Суровиков Ю. В.</u> (Ф.И.О.) | <u>[Подпись]</u> (расшифровка) |
| <u>Землянский Н. А.</u> (Ф.И.О.) | <u>[Подпись]</u> (расшифровка) |
| <u>Землянский Д. И.</u> (Ф.И.О.) | <u>[Подпись]</u> (расшифровка) |
| _____ (Ф.И.О.) | _____ (расшифровка) |
| _____ (Ф.И.О.) | _____ (расшифровка) |