

ПРОТОКОЛ б/н
проверки качества питания в МБОУ Мининская СОШ

П. Минино

08.11.2024 г.

Комиссия в составе: Соколова Е.В., - председатель комиссии
Иванова М.Г. – член комиссии
Неволина Е.В. – член комиссии

Провела проверку качества питания обучающихся.

В ходе проверки установлено, что 08.11.2024 г. обед (2 смена) состоял из:

1. Сельдь с/солёная с луком с маслом
2. Рассольник Ленинградский с мясом и со сметаной
3. Рагу из птицы с овощами
4. Компот из свежих яблок со смородиной
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной

Порции по весу и ежедневное меню соответствуют цикличному меню. На видном месте находятся контрольные блюда для возрастов 6-11 лет, 12-18 лет.

Членами комиссии были попробованы блюда, приготовленные на обед. Оценка качества приготовленных блюд проводилась по органолептическим показателям (вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция). После проведения проб, поставлена оценка – отлично.

Столы накрываются работниками столовой, которые на рабочем месте находятся в масках, перчатках (в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями). Температура блюд соответствует предъявляемым требованиям.

В ходе проведения проверки в обеденном зале находились обучающиеся 2б, 2а классов, которые на вопросы комиссии ответили, что обед вкусный, теплый.

Комиссия: Соколова Е.В. _____

Иванова М.Г. _____

Неволина Е.В. _____



Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школеНазвание организации: МБОУ Мининская СОШРуководитель организации: Павленко Татьяна ВикторовнаОрганизатор (поставщик) питания: И.П. Легрова Оксана Васильевна, действующая на основании ОГРНИП 317246800026489, зарегистрированного 14.03.2017 годаДата заполнения: 08.11.2024Участники проведения мониторинга: Е.В. Соколова, М.Г. Иванова, Е.В. Неволлина

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		✓
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7.	Обеденные столы чистые?	✓	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
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).	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		✓
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	удовл.	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонки.		
6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
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.		
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	удовл.	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	✓	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		✓

Дополнительные

замечания: _____ нет _____

Предложения: _____ нет _____

Подписи участников мониторинга: _____ Соколова Е.В.

Иванова М.Г.

Неволина Е.В.