

Протокол №4

проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся школы

Дата проверки: 18.12.2024г.

Время проверки: 11-30 час. (2 большая перемена)

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

Присутствовали:

1.Поварова Наталья Владимировна- шеф – повар;

Инициативная группа родителей:

2.Зносова Елена Юрьевна - представитель родительской общественности,

3.Власова Анастасия Павловна - представитель родительской общественности;

4.Конева Ольга Леонидовна, ответственный за взаимодействие с инициативной группой составили настоящий протокол в том, что 18 декабря 2024 года инициативной группой родителей была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой, в форме оценочного листа.

№ п/п	Вопрос	Количество	%
1.	Схема организации предоставления питания в школе		
	МАУ «Центр социального питания»	0	0
	Аутсорсинг	0	0
	Самостоятельно	0	0
	Другое	3	100
2.	Закупка продуктов питания осуществляется у местного и (или) отечественного производителя		
	А) да	0	0
	Б) нет	0	0
	В) В основном у отечественного производителя	3	100
3.	Наличие ежедневного меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
4.	Информация о меню размещена		
	А) На сайте школы	3	100
	Б) На информационном стенде школы	3	100
	В) Другое	3	100
5.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0

6.	Замена блюд детям с пищевыми особенностями обеспечена и отражена в меню		
	А) да	0	0
	Б) нет	0	0
	В) нет необходимости	3	100
7.	Зал приёма пищи чистый		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
	В) замечания	0	0
8.	Обеденные столы чистые		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
9.	Отсутствуют сколы и влага на столовой посуде и приборах		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
10.	Спецодежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
11.	Организация питьевого режима		
	А) кулер	3	100
	Б) кипяченая вода	0	0
	В) иное	3	100
12.	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
	В) замечания	0	0
13.	Температура готовых блюд соответствует требованиям технологических карт		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)		
	А) да	3	100
	Б) нет	0	0
15.	Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой		
	А) да	положительные	100
	Б) нет		

16. Предложения участников мониторинга по улучшению организации питания - отсутствуют

В ходе проверки установлено:

Во время проверки инициативная группа родителей отметили:

1. Имеются сертификаты соответствия на продукты, которые используются для приготовления пищи в образовательном учреждении.

2. По организации питания:

- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- при взвешивании порции, полученная масса соответствует норме;
- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- отведены и накрыты столы для обучающихся, соблюдена безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает;
- фактическое меню соответствует с предлагаемым набором блюд;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с СанПиП;
- наличие фактов остывшей пищи не наблюдалось;
- срок хранения продуктов соответствует нормам хранения;
- классные руководители сопровождают свои классы, следят за организацией питания обучающихся, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки;
- имеются для мытья рук раковины с жидким мылом;
- сушат руки при помощи электросушилок и бумажных полотенец;
- проводится влажная уборка с дезинфекционными средствами обеденного зала после каждого приема пищи.

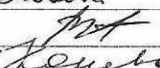
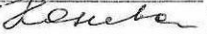
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (форма, маски, перчатки, чепцы).

Предложений и замечаний: нет

С протоколом ознакомлена:

 Иоварова И.В.

Инициативная группа с протоколом ознакомлены:

 Зносова Е.Ю.
 Власова А.И.
 Копева О.И.