

## ПРОТОКОЛ №1

Проведения контрольных мероприятий комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания детей.

г.Березники

25 сентября 2020г

Комиссия в составе присутствующих членов:

Заместитель директора по ВР Чебыкина И.В., ответственный за питание в МАОУ СОШ №24 социальный педагог Виниченко О.П., Кудряшова Анастасия Николаевна, Смирнова Елена Сергеевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии  
25.09.2020 время с 9.30 до 10.00

В ходе проверки выявлено:

Школьная столовая находится на третьем этаже здания школы, просторное помещение с большими окнами. В первую смену питаются по графику 1 и 4 классы.

В школьной столовой предложено следующее меню, размещенное для ознакомления в доступном месте – на завтрак каша «дружба», бутерброд с маслом, кофейный напиток, на обед салат из капусты с морковью, рассольник домашний, колбаса отварная, пюре, чай с лимоном, хлеб, яблоко.

При визуальном осмотре членами комиссии отмечено высокое качество пищи и ее температура.

При контрольном взвешивании порций нарушений не выявлено. Это гарнир пюре 200гр с колбасой 70гр, суп 250 гр, каша «дружба» 200гр.

Бракеражная комиссия сняла бракераж с готовых блюд.

Посадочных мест достаточно, 28 столов, за столом сидят 6 человек, для каждого класса накрывается несколько столов.

Столы и посуда чистые, без сколов.

При входе в столовую имеется несколько раковин для мытья рук, жидкое и кусковое мыло в достаточном количестве, сушилки для рук. Классные руководители обращают внимание детей на мытье рук при входе. Контролируют процесс приема пищи детьми.

После приема пищи столы убираются, проводится уборка обеденного зала.

Замечания, предложения и рекомендации:

Организовать дополнительное место для грязной посуды

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР Чебыкина И.В.,

социальный педагог Виниченко О.П.,

Кудряшова Анастасия Николаевна,

Смирнова Елена Сергеевна,

АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № 1 от 25.09.20 от 25.09.20 2020г

г.Березники

Комиссия в составе

Члены: А.В. Маминская О.П. Курбанова Д.А. Сидорова Е.Е.

Провела проверку организации питания по следующим вопросам:

| № п/п | Позиции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Отметка по итогам проверки |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1.    | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                                                                                                                                                                                   | +                          |
| 2.    | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)<br>*сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов | +                          |
| 3.    | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.                                                                                                                                                                                                     | +                          |
| 4.    | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации                                                                                                                                   | +                          |
| 5.    | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки                                                                                                                                                                                                            | +                          |
| 6.    | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра<br>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале                                                                                                                  | ак.                        |
| 7.    | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола                                                                                                                                                                                                                                           | ак.                        |
| 8.    | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин                                                                                                                                                                                                                                          | +                          |
| 9.    | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3                                                                                                                                                                                                                 | +                          |
| 10.   | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте                                                                                                                                                                                                                                                                             | +                          |
| 11.   | Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю                                                                                                                                                                                                           | +                          |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 12. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале                                                                                                                                                                                         |           |
| 13. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:<br>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,<br>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,<br>осуществляется контроль выхода порционных блюд                                               | +         |
| 14. | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:<br>карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом                                                                                                                            | отсутств. |
| 15. | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок                                                                                                                                                                                                       | +         |
| 16. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков                                                                                                              | +         |
| 17. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды                                                                                                                                                                                                                                   | +         |
| 18. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств                                                                                                                                            | +         |
| 19. | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока                                                                                                                                                                                                                               | +         |
| 20. | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой                                                                                                                                                                                                                        |           |
| 21. | Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями | нет       |
| 22. | Соблюдение правил мытья кухонной посуды                                                                                                                                                                                                                                                                | +         |
| 23. | Соблюдение правил мытья столовой посуды                                                                                                                                                                                                                                                                | +         |
| 24. | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению                                                                                                                                                                                                | +         |
| 25. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню                                                                                                                                                                                                                                | +         |
| 26. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий                                                                                                                                    | +         |
| 27. | Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке                                                                                     | +         |
| 28. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:                                                                                                                                                                                                                                          |           |

|     |                                                                                                                                                                                  |      |              |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
|     | журнал бракеража готовой продукции                                                                                                                                               |      | смм          |
|     | журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                                                    |      | смм          |
|     | журнал здоровья сотрудников                                                                                                                                                      |      | смм          |
|     | журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд                                                                                                                           |      | —            |
|     | журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                                                                     |      | —            |
|     | ведомость контроля за рационом питания                                                                                                                                           |      | —            |
| 29. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                          |      | —            |
| 30. | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров                                                                                                                   |      | +            |
| 31. | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов                                                                                                              |      | +            |
| 32. | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха                                                                              |      | —            |
| 33. | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений                                                                                                                       |      | —            |
| 34. | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений                                                                                                                       |      | —            |
| 35. | Наличие договора на проведение производственного контроля                                                                                                                        |      | —            |
| 36. | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов) |      | 100-5, 200-3 |
| 37. | Количество переман, предназначенных для приема пищи детей                                                                                                                        |      |              |
| 38. | Продолжительность переман для приема пищи детей                                                                                                                                  |      |              |
| 39. | Питьевой режим в организации представлен:                                                                                                                                        |      |              |
|     | стационарные питьевые фонтанчики                                                                                                                                                 |      |              |
|     | вода, расфасованная в емкости                                                                                                                                                    |      |              |
|     | иное                                                                                                                                                                             | вода | +            |
| 40. | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима                                                                                                      |      |              |
|     | одноразовой посуды                                                                                                                                                               |      |              |
|     | стеклянной или фаянсовой посуды                                                                                                                                                  |      | +            |