

ПРОТОКОЛ № 3

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

г.Березники

22 января 2021 года

Комиссия в составе присутствующих членов:

Заместитель директора по ВР Чебыкина И.В., ответственный за питание в МАОУ СОШ № 24 Пономарева Е.А., Смирнова Елена Сергеевна, Краева Ольга Евгеньевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии 22.01.2021, время с 10.30 – 11.00

В ходе проверки выявлено:

В первую смену в школе питаются 1, 4 классы по графику, утвержденном директором, в присутствии классного руководителя.

В школьной столовой имеется меню, находящееся в доступном месте. В состав меню входит: на завтрак – каша манная, бутерброд с маслом, кофейный напиток с молоком; на обед – рассольник домашний со сметаной, картофельное пюре, колбаса отварная, икра свекольная, компот из сухофруктов, хлеб.

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

При контрольном взвешивании порций нарушений не выявлено. Картофельное пюре 150 гр., колбаса отварная 100 гр., рассольник домашний 200гр., икра свекольная 50 гр., каша манная 200 гр., компот из сухофруктов 200 гр. хлеб 1 кус.

Бракеражная комиссия сняла бракераж с готовых блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

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

Санитарно-техническое состояние обеденного зала: столы и посуда чистые, без сколов.

В достаточном количестве имеется несколько раковин, санитарно-гигиенические средства (жидкое и кусковое мыло, санитайзеры, сушилки для рук). Классными руководителями осуществляется контроль за мытьем рук и приемом пищи обучающимися.

Организовано дополнительное место для сбора грязной посуды. После приема пищи проводится уборка столов, обеденного зала.

Замечания, предложения и рекомендации:

Классным руководителям 5-11 классов провести работу с обучающимися по основам здорового питания школьников с целью сохранения здоровья и увеличения охвата организованным горячим питанием.

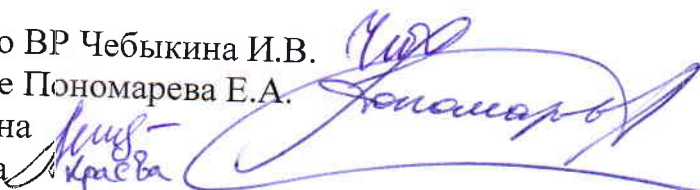
Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР Чебыкина И.В.

ответственный за питание Пономарева Е.А.

Смирнова Елена Сергеевна

Краева Ольга Евгеньевна



АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № 3 от 22.01.2021

г.Березники

от 21.01.2021г.

Комиссия в составе Чебыкина И.В., Пономарева Е.А., Смирнова Е.С., Краева О.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) *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. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Ежедневно проверяется
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: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсут.
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	договор в процессе
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	есть
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
	журнал здоровья сотрудников	есть
	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	есть
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	есть
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)	+
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	1 смена - 5 2 смены - 3
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	10 минут 20 минут / 2
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	есть
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	+
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	+