

ПРОТОКОЛ № 4

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

г.Березники

05 апреля 2021 года

Комиссия в составе присутствующих членов:

Ответственный за питание в МАОУ СОШ № 24 Пономарева Евгения Анатольевна, Смирнова Елена Сергеевна, Краева Ольга Евгеньевна.

В связи с тем, что плановая дата проверки совпала с каникулярным периодом, проверка комиссией проведена 05.04.2021, 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 рисовая, бутерброд с повидлом, чай со сгущенным молоком; на обед – суп картофельный с горохом, макароны отварные, котлета из филе куриного припущенная с маслом, икра кабачковая, компот из кураги, хлеб. При визуальном осмотре членами комиссии отмечено высокое качество пищи и ее температура.

Контрольное взвешивание порций по меню для учащихся 1-4 классов (завтрак + обед) показало (факт/примерн. 10дн.меню): бутерброд с повидлом на батоне 0.020/0.015, каша рисовая молочная с м/сл. 0.200/0.250, чай со сгущ., молоком 0.200/0.200, икра кабачковая 0.025/0.060, суп картофельный с горохом 0.200/0.200, котлета из филе куриного припущенная с маслом 0.090/0.100, макароны отварные 0.150/0.150, компот из кураги 0.200/0.200, хлеб пшеничный 1 кус./1 кус., хлеб дарницкий 1 кус./1 кус. Наименование и выход готовой продукции совпадает с наименованием и выходом ежедневного меню, но не все позиции по выходу совпадают с примерным 10-дневным меню.

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:

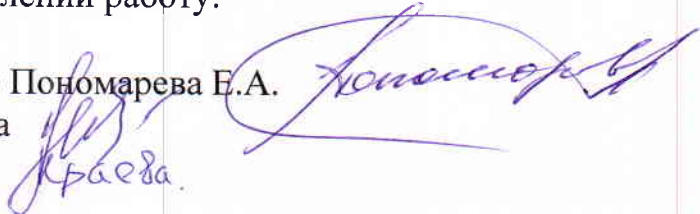
Администрации школы уведомить поставщика услуги по организации горячего питания о несоответствии ежедневного меню с примерным 10-дневным меню. Провести в данном направлении работу.

Члены комиссии:

Ответственный за питание Пономарева Е.А.

Смирнова Елена Сергеевна

Краева Ольга Евгеньевна



АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № 4 от 05.04.2021

г.Березники

от 05.04.2021г.

Комиссия в составе: 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 транспортной маркировки, 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	сдается.
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	отсутст.
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Asstotser's tpect'e
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, потолки), 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	сес.
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	сес.
	журнал здоровья сотрудников	сес.
	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)	+
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	4 мин - 5 2 мин - 3 10 мин 10 мин/д
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	бюджет +
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	+