

ПРОТОКОЛ № 1

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

г. Березники

24 сентября 2021 г.

Комиссия в составе присутствующих членов:

Ответственный за питание в МАОУ СОШ № 24 Кухарева Анна Анатольевна, Жданова Ирина Юрьевна, Журавлева Марина Валерьевна, Краева Ольга Евгеньевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии 24.09.2021 г. время с 13.30-14.00

В ходе проверки выявлено:

Во вторую смену в школе питаются 2, 3, 6, 7 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 геркулесовая, бутерброд с повидлом, кофейный напиток с молоком; на обед – щи из свежей капусты, рис припущенный, котлета из филе куриного припущенная с маслом, огурец свежий, компот из яблок, хлеб. При визуальном осмотре членами комиссии отмечено высокое качество пищи и ее температура.

При контрольном взвешивании порций есть несоответствия между ежедневным и примерным 10ти-дневным меню:

- Рис припущенный 0,140 гр. (ежед.) и 0,150 гр. (примерн),
- котлета из филе куриного припущенная с маслом 0,090 гр. и 0,090 гр.,
- суп щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 0,200/10 гр. и 0,200/5гр.,
- огурец свежий 0,020 гр. и 0,060 гр.,
- каша геркулесовая молочная 0,200 гр. и 0,250 гр.,
- компот из яблок 0,200 гр. и 0,200 гр.,
- хлеб 1 кус.

Фактическое взвешивание порций с ежедневным меню совпадает.

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. В бракеражном журнале все подписи зафиксированы.

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 мыло, санитайзеры, сушилки для рук). Классными руководителями осуществляется контроль за мытьем рук и приемом пищи обучающимися.

Замечания, предложения и рекомендации:

Классным руководителям 5-11 классов провести работу о соблюдении графика посещения столовой обучающимися, и усилить контроль поведения обучающихся в столовой в процессе приёма пищи.

Члены комиссии:

Ответственный за питание Кухарева А.А.

Журавлева М.В.

Жданова И.Ю.

Краева О.Е.

АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № 1 от 24.09.2021)

Г. Березники

от 24.09.2021г.

Комиссия в составе: Кухарева А.А., Журавлева М.В., Жданова И.Ю.

Провела проверку организации питания по следующим вопросам:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогу 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, документы, 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	+
7.	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	all
8.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	all
9.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	фарфоре, стеклом
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 примерно 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	
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	отсут. +
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 примерно меню	+
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	+

27.	Организации 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	✓
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
	журнал здоровья сотрудников	✓
	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	1еш-5, деш-3
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	✓
39.	Питательный режим в организации представлен:	✓
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	✓
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	✓
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	✓