

ПРОТОКОЛ №2

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

20 ноября 2020г

г.Березники

Комиссия в составе:

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

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии
20.11.2020 время с 13.30 до 14.00

В ходе проверки выявлено:

Во вторую смену в школе питаются 2,3 классы, согласно утвержденному ди-
ректором графику. Для учащихся старшей школы меню отсутствует, так как дети
находятся на удаленном обучении.

В школьной столовой предложено следующее меню, размещенное для озна-
комления в доступном месте – на завтрак каша молочная манная, бутерброд с мас-
лом, кофейный напиток, на обед салат из капусты с морковью, рассольник домаш-
ний со сметаной, колбаса отварная, пюре, чай с лимоном, хлеб, яблоко. Меню соот-
ветствует примерному десятидневному меню.

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

При контрольном взвешивании порций нарушений не выявлено. Салат из капу-
сты с морковью 20гр, пюре 200гр, с колбасой 70гр, суп 250 гр, каша манная 200гр.

Бракеражная комиссия сняла бракераж с готовых блюд.

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

Столы и посуда чистые, без сколов.

При входе в столовую имеется несколько раковин для мыться 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:

Классным руководителям следить за временем прихода детей в столовую, вре-
менем приема пищи детей, что бы хватало времени для приема пищи и не было
опозданий на уроки.

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР Чебыкина И.В.,

ответственный за питание Пономарева Е.А.

Смирнова Елена Сергеевна,

Краева Ольга Евгеньевна

Приложение 4
к Положению о родительском (общественном)
контроле за организацией горячего питания
в МАОУ СОШ №24

АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № 2 от 20.11.2020 от 20.11. 2020г

г.Березники

Комиссия в составе Чебыкина Н.В., Писнарева Е.А., Смирнова Е.С., Крайнов 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, документа, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	+
3.	*сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
4.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+
5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
7.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	с
8.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	с
9.	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	с
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	с
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
	Фактический рацион соответствует 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	отсутствует
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		счч
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		счч
	журнал здоровья сотрудников		счч
	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	1 см - 5; 2 см - 3	
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей		
39.	Питьевой режим в организации представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики		
	вода, расфасованная в емкости		
	иное	loga	+
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима		
	одноразовой посуды		
	стеклянной или фаянсовой посуды		+