

ПРОТОКОЛ № 3

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

г. Березники

26 января 2024 г.

Комиссия в составе присутствующих членов:

Заместителя директора по ВР Ишмурава Р.Р.,

Ответственный за питание в МАОУ «Школа № 24 им. Ю.А. Гагарина»

Чебыкина П.В., Кудряшова Анастасия Николаевна, Сайдашева Ольга

Викторовна, Смирнова Елена Сергеевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии

26.01.2024 г. время с 10.30-11.00

В ходе проверки выявлено:

В первую смену в школе питаются 1, 2б, 4а, 4б, 4в, 4д, 5, 8, 9, 10, 11 классы по графику, утвержденному директором, в присутствии классного руководителя.

В школьной столовой имеется меню, находящееся в доступном месте. В состав меню входит: на завтрак – каша гречневая рассыпчатая, биточек «Акварелька», печенье, напиток лимонный, соус томатный, хлеб пшеничный, сок фруктовый; на обед – щи из св. капусты с картофелем со сметаной, каша гречневая рассыпчатая, биточек «Акварелька», салат из св. свеклы с м/раст, соус томатный с овощами, напиток лимонный, хлеб пшеничный, хлеб дарницкий. При визуальном осмотре членами комиссии отмечено высокое качество пищи и ее температура.

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

№п/п	Наименование блюда	Вес факт. Меню (гр.)	Вес ежеднев. Меню (гр.)	Вес примерн. Меню (гр.)
1.	Каша гречневая вязкая	150	150	180
2.	Биточек «Акварелька»	95	95	100
3.	Напиток лимонный	200	200	200
4.	Сок фруктовый	200	200	200
5.	Печенье	50	50	50
6.	Щи из св. капусты с картофелем со сметаной	200/10	200/10	250/10
7.	Салат из св. свеклы с м/раст	80	80	100
8.	Хлеб	2 кус.	2 кус.	2 кус.
9.	Соус томатный с овощами	50	50	50

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.

Осуществляется контроль за соблюдением графика посещения столовой классными руководителями и дежурными администраторами. Приобретен и установлен информационный стенд.

Рекомендовано:

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

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР Ишмурава Р.Р.

Ответственный за питание Чебыкина П.В.

Смирнова Е.С.

Кудряшова А.А.

Сайдашева О.В.



Приложение 1
к Положению о родительском (общественном)
контроле за организацией горячего питания
в МАОУ «Школа №24 им. Ю.А. Гагарина»

АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № 3 от 26.01.2024)

г.Березники

от 26.01.2024 г.

Комиссия в составе: Ишмурова Р.Р., Чебыкина П.В., Смирнова Е.С., Кудряшова А.А., Сайдашева О.В.

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	см
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да, все, скан
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:		
15.	карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+	счит.
16.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		+
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков		+
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		+
19.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		+
20.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		+
21.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		+
22.	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	+	счит.
23.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		+
24.	Соблюдение правил мытья столовой посуды		+
25.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		+
26.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		+
27.	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	✓
	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	5 ем - 5 11 ем - 5
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин
39.	Питьевой 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	+